REPERTORIO

INDISPENSABILE

DI FAMIGLIA

OSSIA

ENCICLOPEDIA DOMESTICA.

RACCOLTA

DI RICETTE, ISTRUZIONI E METODI

CONCERNENTI

Le arti, i mestieri, l'economia rurale e domestica, ed applicabili a tutti gli stati e in tutte le occorrenze della vita

estratti dalle opere speciali

DE' SIGG. APPERT, BERTHOLLET, BOUILLON-LAGRANGE, BUCHAN, BUCH'OZ, CHAPTAL, FOURCROY, OLIVIER DE SERRE, PARMENTIER, ROZIER, SONNINI, THÉNARD, VIREY, ECC.

DA *A. F****,

TRADUZIONE DAL FRANCESE

VOL. VI.

TORINO
PRESSO GIUSEPPE POMBA E COMP.
1836

REPERTORIO

INDISPENSABILE

DI FAMIGLIA.

VOL. VI.

S — Z.

REPERTORIO

INDISPENSABILE

DI FAMIGLIA

OSSIA

ENCICLOPEDIA DOMESTICA.

RACCOLTA

DI RICETTE, ISTRUZIONI E METODI

CONCERNENTI

LE ARTI, I MESTIERI, L'ECONOMIA RURALE E DOMESTICA, ED APPLICABILI A TUTTI GLI STATI E IN TUTTE LE OCCORRENZE DELLA VITA

ESTRATTI DALLE OPERE SPECIALI

DE' SIGNORI APPERT, BERTHOLLET, BOUILLON-LAGRANGE, BUCHAN, BUCH'OZ, CHAPTAL, FOURCROY, OLIVIER DE SERRE, PARMENTIER, ROZIER, SONNINI, THÉNARD, VIREY, ECC.

DA A. F***,

TRADUZIONE DAL FRANCESE

VOL. VI.

TORINO 1836

PRESSO GIUSEPPE POMBA E COMP.

Con permissione.

ENCICLOPEDIA DOMESTICA

S

SAGOU

2309. *Preparazione del sagou.* — Il sagou è una specie di pasta vegetale e alimentaria che si prepara nelle Indie col midollo della palma, e particolarmente con quello della palma *sagou.* Si lava il *sagou* come il riso, e si fa cuocere in un consumato di pollo insino a tanto che formi una gelatina. Frattanto bisogna avere ammannito uno stillato di salvaggina che si dee mantener bollente a bagnomaría. Al momento che s' ha a porre in tavola, si mescola il *sagou* collo stillato. Caso che il potaggio riesca troppo denso, conviene aggiugnervi un poco di consumato di salvaggina.

Si può anche preparare il *sagou* senza lo stillato di salvaggina, alla guisa d' un potaggio ordinario, facendolo cuocere nel consumato finchè s' incominci a convertire in gelatina.

Quando si vuol preparare il *sagou*, bisogna metterlo in molle il giorno avanti.

SALAMONE

2310. *Maniera di marinare il salamone.* — Per marinare il salamone, bisogna sventrarlo e

lavarlo appena che è stato preso, e farlo cuocere nell'acqua con un poco di sale. Intanto che cuoce, si fa scaldar leggiermente del vino, e, súbito che incomincia a grillare, si dee lasciarlo freddare, e quindi versarlo sul pesce, il quale vuol esser messo in una pentola di *grès*, che poi si copre il meglio che si possa. In capo a otto, dieci o quindici giorni, se ne cavano i rocchj, i quali si possono imbandire così asciutti sopra un tovagliolino, o addobbare con quella salsa che sia di maggiore aggradimento. Se si volesse marinarlo per un tempo più lungo, bisogna, dopo d'avergli tagliato via sei od otto pollici di coda, dividerlo in due, e lavarlo ben bene in acqua salata; quindi si pongono questi due pezzi in un calderotto d'acqua bollente con quanto basta di sale; si schiuma continuamente, e, come il pesce è ridotto a tal cottura da potersi mangiare, si dee cavarnelo fuori e farlo scolare, avendo cura di non intaccarne le squame. Il giorno appresso, si dispone il pesce in piccoli bariletti, che si riempiono d'aceto nella proporzione di 2 pinte per 30 lib. di salamone, aggiugnendovi la salamoja dove è stato cotto, ma levatone l'olio; vi si mettono due o tre grossi di pepe, di noce moscada, ecc., ecc.; si chiudono esattamente i bariletti, e si ripongono in lato fresco ed asciutto. In tal modo il salamone si conserva per due mesi.

2311. *Metodo per affumare il salamone.* — Si usa d'affumare il salamone ne' paesi settentrionali. A tale effetto, súbito che hanno preso questo pesce, gli tagliano l'estremità del muso, e l'appendono per la coda per fargli scolare il sangue; l'aprono in tutta la sua lunghezza dal ventre infino al dorso, in modo però che la testa non venga a separarsi dal corpo; gli levano le branchie, lo sventrano, lo lavano, lo aspergono di sale, e lo

lasciano in questo stato per ventiquattro o trantasei ore. Indi lo affumano con ischegge di quercia o di ginepro, a cui appiccano il fuoco in guisa che facciano fumo senza levar fiamma. Dopo d'essere stato così affumato per tre dì, lo lasciano stare appeso all'aria per 24 ore, e continuano ad esporlo alternativamente per 15 giorni o tre settimane al fumo ed all'aria. Finalmente per conservarlo e trasportarlo, lo involgono in paglia lunga, e lo dispongono in modo che un pezzo non tocchi l'altro. Quelli che serbano il salamone così affumicato per uso domestico, lo espongono di quando in quando all'aria e quindi al fumo. Questi salamoni non sono mai tanto eccellenti, quanto allorchè non sono preparati che da un mese o da due mesi.

2312. *Altro metodo.* — Nella Botnia si usa d'insalare i salamoni. A tale effetto, li sventrano, li tagliano in quattro pezzi, li mettono in ampi recipienti, e li coprono affatto di sale: li lasciano stare così più mesi, cioè infino al principiar dell'autunno; allora li tirano da questo primo sale, li lavano con diligenza, e li collocano in barili di picea, senza mettervi altro sale; ma quando i barili sono pieni, vi versano dentro pel cocchiume quanto più possono d'una gagliarda salamoja, la qual basta a conservarli. (*Encycl. méth.*)

2313. *Maniera di cucinare il salamone.* — Apri un'anguilla, diliscala, e trinciala minutamente con due acciughe, un po' di scorza di cedro, del pepe, della noce moscada, timo, prezzemolo e un tuorlo d'uovo duro; mescola ben bene il tutto insieme, e arrotolalo in un pezzo di burro: indi piglia un salamone, e ficcagli nel ventre cotesto ripieno; cucito che lo abbi, mettilo in una navicella da pesce; indi fa liquefare in una casserola una mezza libbra di burro fresco; riménavi dentro un

po' di farina, e, come il burro abbia preso un lieve colore, versa nella casserola una foglietta di vino di Madera; condisci con pepe, sale, macis e chiovi di garofano; aggiugni una cipolla ed un mazzetto d'erbe odorose; tramena un sì fatto mescuglio, e versalo sul pesce; copri esattamente, e lascia bollire adagio: allorchè il pesce sarà quasi cotto, addobbalo con funghi freschi e marinati, tartufi e spugnóle tagliate in pezzetti, e lascia che ogni cosa si crógioli fino a che il pesce sia cotto perfettamente: allora cavanelo fuori con diligenza, distendilo sul tondo, e vérsavi sopra la salsa.

2314. *Salamone sulla gratella.* — Taglia il salamone in fette un po' grosse; infarinale, e ponle sulla gratella fra due foglie d'alloro; indi versa sul tondo, e porta in tavola con burro ben caldo in una salsiera.

2315. *Salamone coll' erbe odorose.* — Piglia un pezzo di burro, un poco di prezzemolo tritato, alcuni scalogni, dell'erbe odorose, de' funghi, sale e pepe; forma col tutto una pasta, della quale stenderai la metà sul fondo del piatto in cui vorrai imbandire il pesce; méttivi sopra alcune fettoline di salamone, e copri col rimanente della detta pasta; cospergi il tutto con mollíca di pane, innaffia con burro, e fa cuocere in forno. Cotto che sia il pesce, digrassalo, e portalo in tavola con una salsa frizzante.

2316. *Salamone arrotolato.* — Dividi per lo lungo un salamone; pigliane una metà, diliscalo e fàllo bianchire; cospergi la parte interna con una mescolanza di pepe, sale, noce moscada, macis, ostriche tritate, prezzemolo e midolla di pane; arrótola fortemente il salamone sopra esso medesimo; mettilo in un piatto alquanto fondoluto, e fa cuocere in forno ben caldo. Cotto che sia, ponlo in tavola con una salsa adattata.

2317. *Salamone secco.* — Tieni in molle per due o tre ore una certa quantità di salamone affumato; indi mettilo sulla gratella, impepandolo un pochetto, e finalmente portalo in tavola con una salsa a tuo genio.

SALDATURE

2318. Si riesce a saldare o impiombare ottimamente de' pezzi di metallo e delle pietre con mescugli d'aceto, di fuliggine, d'orina, di limatura e scaglie di ferro.

Ancora si ponno far simili mescugli con cenci di biancheria intinti in una poltiglia composta d'aceto e di fuliggine, i quali s' introducono a guisa di stoppáccioli ne' buchi, e in cui si ficcano quindi delle punte di chiodi e de' rottami di ferro vecchio in forma di cuneo. L' acido, reagendo sul ferro, lo viene ossidando. Queste saldature, o impiombature, mentre costano pochissimo, possono durare un secolo.

Se ne fánno pur d'eccellenti con resine sciolte e mischiate alla cenere od a polvere di mattone stacciata. Questo mastice s' unisce perfettamente co' metalli e colle pietre, ed è indissolubile dall' acqua. (*Bullett. de la Société d' encour. pour l' indust. nat.*)

SALE

2319. *Usi e proprietà del sale.*— Il sale mantiene ed accresce il vigore e la sanità degli animali domestici, in quanto che riscalda e fortifica lo stomaco, risveglia l'appetito, ajuta la digestione, conserva e facilita la grassezza. L'uso del sale aumenta la quantità del latte e della crema, e

migliora la loro qualità. Finalmente gli animali che ne mangiano a qualche volta, diventano più fecondi e meno soggetti ai vermi, alle malattíe putride e pestilenziali e in generale a tutte le affezioni morbose.

Assai giova il sale alle bestie lanute dopo che si sono bagnate e dopo la tosatura, massime quando il tempo è freddo, poichè le riscalda e le rende manco suscettive di sentir le impressioni dell'aria. In questo caso, se ne prescrive l'uso per quindici, venti o trenta giorni, un dì sì e l'altro no.

Se ne può dare tutti i giorni tre once divise in due parti alle vacche al momento di doverle mugnere per aumentare la quantità e migliorare la qualità del latte. La dose per li buoi è di due once. Ai cavalli se ne somministra da due grossi infino ad un'oncia; alle capre da uno a quattro grossi; alle bestie lanute da due grossi a quattro; a' porci da due a sei grossi; e finalmente se ne mette da un grosso a quattro nel cibo destinato al pollame.

In generale si fa uso del sale, secondo le dette proporzioni, piuttosto di primavera e d'autunno, che d'inverno o d'estate; ne' paesi temperati, bassi ed umidi, piuttosto che ne' climi caldi, freddi, secchi od elevati; finalmente piuttosto per gli animali d'un temperamento umido, freddo e poco irritabile, che per quelli d'un temperamento asciutto, calido e di facile irritabilità.

Da ultimo il sale conviene agli alimenti molto acquosi, come sono i navoni, i cavoli, le carote, le patate, lo zucche, ecc.; e parimente si può mescolarlo col latte coagulato, co' residui degli amidaj e co' pani di noce o d'altre sostanze onde s'è cavato l'olio, e con cui si vogliono nutrire gli animali. Unito alla crusca, alle ghiande, alle fave,

a' piselli, alle feccie di pere e di mele, ne agevola la digestione e corregge i cattivi effetti che alcune di tali sostanze possono produrre. (*Man. d'écon. domest.*)

2320. *Maniera di depurare il sale.* — Fa sciogliere la quantità di sale che vuoi depurare in quanto basta d'acqua (l'acqua calda non ne scioglie niente di più dell' acqua fredda); aggiugni circa una libbra di solfato di soda per $\frac{1}{20}$ o $\frac{1}{25}$ di sale: compiuta che sia la soluzione, lascia posare, poi feltra per panno grosso o per carta sugante; fa svaporare, e, di mano in mano che succede l' evaporazione, raccogli con una scumaruolà il sale che si precipita o che si cristallizza alla superficie in forma di pellícola, e gettalo sopra una tela per farlo scolare; e finalmente metti l'acqua che scola, a svaporare insieme colla prima. (*Limouzin-Lamothe, pharm.*)

2321. *Sal di* seignette (ossitartrito di soda). — Chi voglia purgarsi con questo sale dee farne sciogliere once 1 in fogliette 1 $\frac{1}{2}$ di brodo d' erbe in cui domini l'acetosa. Per rendere più attiva una sì fatta bevanda, vi si aggiugne un grano di tartaro emetico.

Alla stessa maniera si prende il fosfato di soda. (*Doct. Marie de Saint-Ursin*)

SALEP INDIGENO

2322. Geoffroy, avendo riconosciuto che il *salep* è una specie di satirio onde fanno uso i Turchi per ristaurare le forze esauste, si provò a preparare de' bulbi di satirio del nostro paese per surrogarli al medesimo fine, e vi riuscì col seguente processo:

Leva via la pelle ai bulbi di satirio (*testiculocanis*); gettali in acqua fredda, indi fa cuocerli, cambiando l' acqua, e mettili a scolare: ciò fatto,

infilali a guisa di corona, e lasciali stare all'aria, avvertendo che il tempo vuol essere asciutto e caldo. In tal modo i detti bulbi diventano duri e simili al *salep*. Questa maniera di conservare i bulbi seccati del satirio, e la maniera di farne uso, sono le medesime di quelle che si praticano pel vero *salep*.

SALSA

2323. *Maniera di fare una salsa bianca senza butirro.* — Piglia un tuorlo d'uovo e un tantino di sale, e stempra con un cucchiajo di legno; vérsavi sopra a poco a poco e sempre rimenando 4 in 5 once d'olio, e aspergi con questa salsa i tuoi pesci o i tuoi legumi, aggiugnendovi un tuorlo d'uovo, dell'aceto, della noce moscada o del pepe, come più ti piace. Avvertisci di non far cuocere a fuoco questa salsa; basta che il tondo sia un poco riscaldato. (*Bibl. phys. écon.*)

2324. *Salsa vellutata*, o forse meglio *Intriso vellutato* (Franc. *Velouté*). — Togli tutti gli avanzaticci di carne della tua cucina; gettane tre o quattro libbre in una casserola con cipolle, carote, prezzemolo cipollette, tre foglie d'alloro e tre chiovi di garofano; in mancanza di brodo, méttivi una piena méstola d'acqua; poni la tua casserola sopra un fuoco gagliardetto; schiuma diligentemente un sì fatto mescuglio, e, spessito che sia, abbi cura che non s'appicchi al recipiente: allora, se non hai brodo, riempi la casserola con acqua; aggiugni quanto è d'uopo di sale; fa bollire, torna a schiumare, e poi metti la casserola sull'orlo del fornello, acciocchè la salsa si crógioli per ispazio di due ore. Cotte che sieno le carni, passa il tutto per istaccio di seta. Indi fa ciò che i Francesi

chiamano un *roux*, cioè a dire fa struggere del burro in una casserola, aggiugnendovi tanta farina di frumento, quanta se ne può inzuppare: rivolgi sul fuoco questo *roux* senza mai abbandonarlo finchè sia ben caldo, e non lasciar che si ròsoli. Aggiugni al tuo *roux* un poco di bianco di funghi, che tramenerai per 10 minuti; poi vérsavi sopra il brodo in cui hai fatto cuocere la carne; ed avvertisci di stemperare il *roux* a poco a poco, affinchè non si rappigli in grumetti: usate tutte queste diligenze, fa bollire la tua salsa vellutata, schiumala, e mettila in su la sponda del fornello a crogiolarsi per un'ora e mezza; digrassala, e passa per istamigna. Avrai cura che questo intriso non pigli punto di colore, poichè il suo pregio è d'essere bianco. (*Le cuisinier royal*)

2325. *Salsa alla spagnuola.* — Provvedi 4 noci di spalla di vitello; 4 pernici; prosciutto, quant'è grossa la metà d'una noce; quattro o cinque carote grosse; e cinque cipolle, una delle quali steccata con cinque chiovi di garofano. Getta il tutto in una casserola; bagna con una bottiglia di vino di Madera e con una grande cucchiajata di gelatina; metti la casserola a fuoco gagliardo; spessito che sia l'intriso, trasportalo sopra un fuoco moderato; ed allorchè ha acquistato un color biondo forte, tira indietro la casserola, e lasciala lontana dal fuoco un dieci minuti. Intanto avrai preparato un poco di brodo stretto, che aggiugnerai al tuo intriso; schiumato che lo avrai con diligenza, vi distemprerai un *roux*, e lo verserai sulla carne. Allora ponvi due o tre foglie d'alloro, un pochetto di timo, de' funghi, un mazzolino di prezzemolo e di cipolletta e qualche scalogno; súbito che bollirà la salsa, la metterai sull'angolo d'un fornello, acciocchè si crógioli per due o tre ore finchè le carni

sieno cotte. Abbi sempre l'avvertenza, allorchè fai bollire, d'asciugar ben bene da prima la tua casserola, per evitare che le salse non riescano torbide; e bada ancora che la salsa non sia nè troppo bruna, nè troppo pallida, nè troppo liquida, nè troppo densa, e che sia moderatamente salata.

SANDRACCA

2326. *Maniera di supplire alla sandracca.* — Si può supplire alla sandracca, il cui colore giallógnolo appanna il luogo della carta che s'è raschiato, con della creta di Sciampagna, chiamata volgármente *bianco di Spagna*, la quale non ha l'inconveniente di restar sempre granellosa come fa la sandracca: la detta creta non lascia veruna macchia, la scrittura non incontra alcun intoppo, e il suo colore rimane inalterato. (*Bibl. phys. écon.*)

SAPA

2327. *Maniera di far la sapa.* — Togli 24 litri di mosto, versalo in una catinella, e fa che lievi prontamente il bollore: aggiugni allora a poco a poco l'altra metà del mosto; indi schiuma in più volte, e passa per tela fitta. Riponi il tutto a fuoco, e continua a far isvaporare tramenando senza interruzione con una lunga spatola di legno fino a che abbia acquistato una giusta consistenza, il che si riconosce versandone un poco così caldo sopra un tondo. Questa sapa, raffreddandosi, piglia l'aspetto d'un gelo di frutti.

Se ti piacesse comporre la sapa di frutti, procedi a questo modo. Ridotto che sia il mosto alla metà della dose impiegata, e dopo d'averlo suffi-

cientemente schiumato, passalo per panno lino, e getta i tuoi frutti sbucciati, mondati e tagliati in quarti, in una catinella, dove poi verserai il mosto. Al primo bollore questo mosto si spessisce, e a poco a poco scioglie i frutti. Rimena continuamente, e modera il fuoco verso la fine. Riconoscerai che la tua sapa è cotta a bastanza, allorchè, mettendone quanto è grossa una noce sopra un piattello, ella non si appiana di troppo, e soprattutto allorchè non lascia più trasudare niuna umidità che la circondi a guisa d' un' auréola.

Quando la sapa si guasta, si può conservarla ancora per molto tempo, togliendone via quell' efflorescenza o leggier muffa che la ricopre, e poi, méssala ad un calor moderato, tramenandola continuamente. Da ultimo si dee coprirla con cartapecora. (*Parmentier*)

SAPONE

2328. *Sapone in polvere.* — Il punto essenziale è d' avere un sapone eccellente; poi si dee purgarlo e fabbricarlo nella bella stagione.

Maniera di purgare il sapone. — Togli libbre 12 di sapone, taglialo in pezzetti, e fa sciogliërlo a bagnomaría o a lento fuoco con pinte 2 d'acqua di rosa, altrettante di fior' d' arancio ed un pugno di sal fine; indi passa per istaccio o per panno lino; il giorno appresso taglia di nuovo la massa in pezzetti minutissimi, e fa prosciugare all'aria, ma lungi da' raggi del sole; poi fa sciogliere un' altra volta alla stessa maniera con acqua di rosa e di fior' d'arancio; cola e fa prosciugare come la prima volta.

Terminata questa seconda operazione, fa pestare e ridurre in polvere il tuo sapone; lascialo

stare ancora all' aria per due o tre giorni; e finalmente v' incorpora l' essenze onde vuoi profumarlo.

Altro. — Fa sciogliere in tre fogliette d'acqua lib. 6 d'eccellente sapone; passa per panno lino fitto; rimettilo in una caldaja a fuoco per farlo rigonfiare, aggiugnendovi un' altra foglietta d' acqua ed un cucchiajo di sale; tramenalo e dibattilo fino a che si rigonfi; poi rimovilo alquanto dal fuoco, e, dibattendolo continuamente fino a che lo vedi abbastanza gonfio, torna a metterlo a fuoco, non cessando mai di tramenare: rigonfiato che si sia di nuovo, tiralo in dietro, e cólalo in una cassa preparata a tale uso: tosto che lo vedrai rappigliato, cavalo fuor della cassa, e taglialo in pezzi secondo la forma e grossezza che vuoi dare ai pani, e quindi fa prosciugare.

I pani di sapone sì fatti possono servire a far de' saponetti bianchi, dando al sapone la consistenza richiesta in simile caso.

2329. *Maniera di profumare il sapone.* — I profumieri sogliono far uso della seguente ricetta per profumare il sapone;

Togli: Sapone, lib. 6.
Essenza di bergamotta, once 4.
...... di cedro, once 1.
...... di melarancia, once $\frac{1}{2}$.
Olio essenziale d' ánice, o di finocchio, o di comíno, once $\frac{1}{2}$.

Tali ingredienti comunicano al sapone un odore così grato come quello del sapone di Windsor.

Si può far de' pani di sapone da rassomigliar perfettamente al sapone con erbe odorose, aggiugnendo sopra lib. 4 di sapone che vuoi preparare: Sapone verde lib. 2, da profumare con

Essenza di cedro, } once 1.
...... di bergamotta, }

Essenza di majorana ...... di lavanda, ... di timo ...... di mirto, ... di finocchio,	grossi 4.
...... di serpillo, ... di *petit grain*	grossi 2.

2330. *Sapone liquido di Napoli.* — Taglia in pezzetti lib. 12 di buon sapone, che farai sciogliere in due o tre pinte d'acqua di rose e di fior' d'arancio; aggiugni, per mantenerlo in questo stato, lib. 2 d'olio di fiori; fa liquefare e bollire un tantino questo miscuglio, e quindi passa per panno lino non troppo fitto. Ciò fatto, profumalo come i pani di sapone di cui s'è parlato più sopra, e v'aggiugni once 4 di polvere di corteccia di bergamotta per dargli il conveniente colore.

In mancanza d'olio, tosto che il sapone sarà sciolto, vi potrai aggiugnere due pinte di buona essenza di sapone, che lascerai incorporare un quarto d'ora prima di feltrarlo e profumarlo.

Caso che questo sapone invecchiando si seccasse, lo umetterai con poca acqua di rose o di fior' d'arancio. (*Parfum. imperial*)

2331. *Essenza di sapone.* — Togli 12 pinte d'alcoole o d'acquavite a 26 gradi per lo meno; taglia in pezzetti lib. 8 di sapone di Marsiglia; aggiugni lib. 2 di potassa; fa sciogliere il tutto a calor moderato, avvertendo d'agitarlo di tratto in tratto; ben fatta che sia la soluzione, lascia posare alquanto il mescuglio avanti di decantarlo; e allora profumalo con once 1 d'un'essenza qualunque per ogni pinta di liquido.

Per avere un'essenza ancor più fine, togli una pinta di spirito di gelsomino, una pinta di spirito di viole mammole, una pinta di spirito di fior'

d'arancio, una pinta di spirito d'ambretta, una foglietta di spirito di vainiglia, ed altrettanto di spirito di tuberose. Mescola ben bene tutti questi spiriti, dai 28 ai 30 gradi, con acqua di rose e di fior' d'arancio; fa sciogliere nel miscuglio lib. $4\frac{1}{2}$ di sapone ben preparato e lib. 1 di potassa, e regola questa soluzione come la precedente, aggiugnendovi, per renderla più soave, qualche grosso d'essenza d'ambra, di muschio, d'essenza di fior' d'arancio e di vainiglia. (*Idem*)

2332. *Saponi economici.*— Versa dell'acqua sovra un pochetto di potassa, e lasciavela stare finchè la soluzione segni due gradi al pesaliquori del Beaumé. Allora decanta questa soluzione, e versala sovra un poco d'olio che avrai posto in un recipiente. Il mescuglio s'inalba e forma un liquore latticinoso da poter sostituirsi al sapone in tutti gli usi domestici.

La quantità d'olio che s'impiega debb'essere d'un volume eguale a $\frac{1}{25}$ di quello della lisciva.

Dove non ci abbia potassa, si mescola un poco di calce viva ad una certa quantità di cenere di focolajo (per esempio, lib. 1 di calce sopra 50 di cenere), e si lissiviano co' metodi conosciuti. Si fa uso di tal lisciva allo stesso modo della soluzione di potassa, dopo averla ridotta ad un grado competente di concentrazione.

Vuolsi aver l'avvertenza (e ciò è importante) di non preparare la lisciva se non al momento di doverne far uso.

Le ceneri nuove s'hanno a preferire alle vecchie.

Gli olj grassi tornano più a proposito che gli olj fini. Quando l'olio è puzzolente, la biancheria ne contrae il puzzo; ma è facile il farnelo svanire immergendo la biancheria in una lisciva pura.

Caso che il liquore sia troppo denso, conviene allungarlo con una lisciva debole.

Assai giova l'agitare, dibattere e ridurre a schiuma il liquore avanti di servirsene.

Quando in vece di potassa si vuol far uso di soda, bisogna spezzarla minutamente, e poi metterla in un vaso, versandovi sopra dell'acqua per ottenere una soluzione a due gradi.

Si mette l'olio in un vaso e ci si versa sopra da 40 a 45 parti di lisciva di soda. Il mescuglio si fa latticinoso in sul momento, e si conserva in questo stato senza punto alterarsi. Si possono fare parecchie liscive con versar dell'altr'acqua sopra i medesimi frammenti di soda.

Indipendentemente da questi semplicissimi processi, si può formar de' saponi colle grasse, col burro rancido e con altri prodotti oleosi o pinguedinosi che si sogliono buttar via.

Ancor colla lana si può fare un sapone, il quale, mentre che è sommamente economico, possiede ottime qualità. A tale effetto, fa sciogliere fino a saturazione in ranno bollente gli avanzi di lana che si buttano via nelle fabbriche. Questo sapone è soprattutto eccellente per sodare e digrassare le stoffe. (*Chaptal; Chimie appliquée aux arts*)

2333. *Altro.* — Nell' America settentrionale, dove l'isolamento delle famiglie costringe tutti i côloni a fabbricare da sè moltissime cose di prima necessità, si è pervenuto a far del sapone nel modo seguente:

Nel corso di tutto l'anno raccolgono tutti gli ossi delle carni di mano in mano che le consumano, li gettano negli angoli d'un luogo asciutto, e li lasciano quivi seccare. Parimente vi ammonticchiano tutti i grassi rancidi o che altrimenti

butterebbono via. Il giorno stabilito per far il sapone, pigliano gli ossi ad uno ad uno, li mettono sopra un ceppo, e, tenendoli in piedi, con un grosso coltello li scheggiano ed uniscono agli avanzi di grascia o di sevo, per gettare poi il tutto in una lisciva più o meno concentrata dentro una caldaja di ferro strutto. La miglior lisciva sarebbe quella che risulta dalla soda e dalla potassa sciolta nell'acqua; ma la più semplice, e che si può avere ognor pronta, si fa con la cenere di legne che si mette in una tela grossa, contenuta da un canestro disposto sovra una tinozza, affinchè questa riceva l'acqua con cui si bagnano le ceneri. Per rendere una tal lisciva più forte, s'aggiunga alle ceneri della calcina viva nella proporzione di $\frac{1}{4}$, e due o tre pugni di sal marino. Si può concentrar la lisciva, versandola in più volte sopra questo suolo di cenere e di calcina; ed all'incontro, volendola più debole, vi si meschia dell'acqua.

Preparate tutte queste cose, metti a fuoco la tua caldaja di ferro strutto piena di frammenti d'ossa e di grascia o di sevo, e bagna il tutto con lisciva un po' debole; cuoci a lento fuoco, aggiugnendovi, di mano in mano che evapora il liquido, della lisciva più concentrata, e continuando a far ciò sinchè non succeda più niuno assorbimento di questa lisciva: allora è segno che i corpi oleosi, pinguedinosi o resinosi sono sáturi, e che la *saponificazione* è fatta; nè più si tratta, che di levar via colla scumaruola le parti ossee, e di proseguire adagio adagio la cottura del sapone, il che si riconosce dalla sua maggiore o minor consistenza. Si può allora rimoverlo dal fuoco, empirne de' vasi o de' barili o le forme appropriate a quest'uso, e chiuderlo in tali recipienti per poi servirsene al bisogno. Si abbia cura di riporlo in luogo asciutto,

perchè il sapone assorbisce naturalmente l'umidità; e, quando è molle, se ne consuma il doppio, oltrechè, quanto è più secco, se ne cava maggior profitto.

Caso che i grassi adoperati fossero estremamente rancidi e putissero, è facile il correggere un tal difetto mettendo nella caldaja su la fine della cottura once 1 d'essenza di trementina per libbre 30 di sapone.

Noi chiuderemo questo articolo con avvertire gli agricoltori che le schegge ossee degli animali ch'ei buttano via, sono opportunissime per cavarne eccellente sapone in gran copia.

2334. *Sapone arsenicale di Bécour.* — Si fa uso di questo sapone per conservare gli animali imbalsamati. Per prepararlo, togli sapone ed ossido bianco d'arsenico (*fiori d'arsenico*), di ciascuno 32 parti; sottocarbonato di potassa (*sal di tartaro*), 10 parti; canfora, 5 parti: calce viva, 4 parti. Sciogli a fuoco il sapone con poca acqua; aggiugni l'alcali e la calce, e quindi l'arsenico in polvere: finalmente vi meschierai la canfora, sciolta col mezzo dell'alcoole, in un mortajo ed a freddo. Questo sapone, stemperato come una polta, si applica con un pennello agli animali imbalsamati, ed ha virtù d'allontanarne ogni specie d'insetti. (*J. J. Virey; Traité de pharm.*)

SAPONETTI

2335. *Maniera di fare i saponetti.* — Piglia lib. 8 di buon sapone bianco di Marsiglia, taglialo in pezzetti e fa sciogliere a fuoco con circa una pinta d'acqua comune; indi passa per panno lino, ed aggiugni lib. 4 di polvere d'amido, che impasterai esattamente col sapone pestandolo in un mortajo; e finalmente profuma il mescuglio con essenze in ragione d'once $\frac{1}{2}$ per ogni libbra di sapone.

Questi saponetti sono pesanti e comuni. Ma si può renderli migliori nella manipolazione: a tale effetto fa sciogliere e passa il sapone in panni lini fitti; rimettilo in una caldaja per farlo cuocere ancora, aggiugnendovi del sale e dell' acqua; rimenalo e dibattilo fino a che si gonfii ben bene; poi cola per dargli la forma che ti piace, avanti di farlo prosciugare. Si è in tal modo che si ottiene il sapone di Windsor; e si può farne ancora del più eccellente, sottoponendolo due o tre volte alle medesime preparazioni. Giova però d' avvertire che si dee metterlo in bagnomaria, lasciarlo in infusione alcuni giorni, farlo sciogliere di nuovo, passarlo, e da ultimo aggiugnervi i profumi che si stimano necessarj, come a dire vainiglia, ambra, muschio, ecc. (*Parfumeur impér.*)

SARDELLE

2336. *Maniera di conservar le sardelle fresche.* — Si può conservar le sardelle per un mese almeno nel burro, in modo che a pena si distinguono da quelle fresche. Per 50 sardelle piglia una libbra di burro fresco (che farai struggere), once 4 di sale, once 1 ½ di pepe fine, e un po' di noce moscada. Liquefatto che sia il burro, avendo però cura che non diventi rosso, lascialo raffreddare in modo che, immergendovi le sardelle, ne le possi ritirare coperte di burro: in questo stato, disponle in vasi di *grès*; fa riscaldare il residuo del burro, versalo sulle sardelle per coprirle interamente, indi chiudi il vaso con quella esattezza che puoi maggiore, ed allorchè te ne vuoi servire, ritirale dal burro.

In Bretagna, dopo che le sardelle hanno preso un po' di sale, le fanno friggere nella padella od

arrostire sulla graticola, poi le mettono in certi barilletti con pepe, aceto, lauro e chiovi di garofano, con cui formano una specie di salsa: e son queste le sardelle così dette confettate che si vendono a Parigi. (*Encycl. méth.*)

2337. *Sardelle salate.* — Togli 6 sardelle, lavale ben bene, cavane le reste, tagliale per lo lungo in quattro parti, addobbale sopra un tondo con salsa verde (*ravigote*), albumi e tuorli d'uova sode tagliuzzate, e aspergile d'olio.

2338. *Sardelle fresche.* — Togli 24 sardelle fresche, asciugale ben bene, infarinale, fa friggerle in burro chiarito, mettile a sgocciolare, e ponle in tavola.

SASSAFRASSO

2339. *Olio essenziale di sassafrasso.* — Togli lib. 6 di raschiatura di sassafrasso; infondi per 4 giorni (in una stufa) in pinte 12 d'acqua di fiume; versa questa tintura in una grande cucúrbita di rame; adatta il refrigerante, il serpentino ed il recipiente, e distilla a fuoco graduato per tirare un'oncia e alcuni grossi d'un olio chiaro e puro come l'acqua più limpida, il quale si precipiterà al fondo del liquore che otterrai colla distillazione.

Quest'olio è ottimo pe' mali di petto, mítiga la tosse, calma i dolori convulsivi, e dissipa le impurità della linfa. Si può somministrarlo così semplice versandone alcune gocce sovra un pezzetto di zucchero; e ancora si può mescolarlo con essenze pettorali e stomachiche.

Il residuo che si trova nella cucúrbita dopo la distillazione, passato per panno lino, e ridotto a fuoco a consistenza d'elettuario, forma un eccellente estratto, d'un sapore amarognolo e astringente.

Questo estratto si rassomiglia d'assai a quello di chinachina; e il dottor Hoffmann soleva ordinarlo sul terminar delle febbri intermittenti inveterate; egli ne faceva uso ancora nelle cachessíe per rimettere in tuono le viscere, e calmare le convulsioni cagionate da vizio ipocondríaco.

Il metodo sopraddescritto può servire egualmente per estrarre gli olj essenziali di sándalo citrino, d'aloè, di guájaco, e brevemente di tutti i legni aromatici. (*Hoffmann; Observ. phys. chim.*)

SCALDAMENTO ECONOMICO

2340. Si può scaldare un letto ed anche una stanza mediante una scatola di ferro o di stagno dove si mette uno o più pezzi di calcina viva, dopo d'averli tuffati nell'acqua fresca. Si chiude esattissimamente la scatola, e pochi minuti dopo non è più possibile di toccarla, tanto ella scotta. Il calore che n'esce é dolce ed ha il vantaggio di costare pochissimo. (*Bibl. phys. écon.*)

SCARAFAGGI

2341. *Maniera di distruggere gli scarafaggi.* — Muníscità di candele, il cui stoppino sia stato immerso nel zolfo liquefatto, e che sia coperto di pece comune. Passa sotto gli alberi e lunghesso le siepi con sì fatte candele accese fra le ore 9 del mattino e le ore 3 pomeridiane ne' mesi di maggio e di giugno. Indi fa scuotere i rami degli alberi con pertiche armate d'uncino; raccogli gli scarafaggi che cadranno giù in gran quantità, e fàlli bruciare fra due suoli di paglia. (*Bibl. phys. écon.*)

2342. *Maniera di distruggere le larve degli scarafaggi.* — Se s'innaffi la terra con una lisciva

fatta con due misure di calce viva ed altrettanto di fuliggine di camino e di ceneri di legno in 100 pinte circa d'acqua di laguna, che si lascia poi riposare per 24 ore, si distruggono infallibilmente tutte le larve degli scarafaggi e d'altri insetti che si trovano in quel tratto di terreno che avrai innaffiato con questa lisciva. (*Annales de la Soc. d'Agric. de la Charente*)

SCHIUMA DI CREMA

2343. Piglia una pinta di buona crema, fa sciogliervi una mezza libbra di zucchero, e v'aggiugni un cucchiajo d'acqua di fior' d'arancio e tre gocce di cedrato o di bergamotta. Dibatti la crema, e, di mano in mano che se ne alza la schiuma, trasportala colla scumaruola sopra uno staccio. Caso che la tua crema non spumeggiasse a bastanza, aggiugni qualche albume d'uovo, e dibatti fortemente. Ridotta che avrai tutta la crema in schiuma, la verserai in bicchieri, che porrai in una cassa di latta, intorno alla quale metterai del ghiaccio pesto con sale e salnitro. La crema si congelerà leggiermente, e così congelata la presenterai. Se ti piacesse di dare alla crema il sapore del cioccolatte o del caffè, metti once 6 di cioccolatte stemperato in poca acqua, ovvero once 6 di buona tintura di caffè, in una quantità proporzionata di chiare d'uova; dibatti ben bene, e aggiugni il mescuglio alla crema, che preparerai come è detto di sopra. (*Le Maître d'hôt. conf.*)

SCIATICA

2344. Il sig. Dieudonné, vecchio speziale delle armate navali, trattava la sciática nel modo seguente:

Per tre giorni successivi egli facea mettere l'infermo insino alle reni in un bagno caldo composto d'edera terrestre e di quella che s'arrampica su le muraglie, e di vischio di melo, che faceva bollire in sufficiente quantità d'acqua ordinaria. Uscendo del bagno, l'infermo si coricava, si copriva ben bene nel suo letto, e pigliava qualche brodo. In capo a tre giorni, ed alla fine del terzo bagno, egli applicava sotto al calcagno della gamba che tormentava maggiormente il soggetto, un tópico fatto di *ranunculus flammula* pestato con cinque o sei foglie di *copahu*, e disteso in forma d'empiastro sovra un pezzo di cartapecora. Dopo dieci o dodici ore, più o meno, egli osservava se si era formata una vescica sotto al calcagno; allora ne togliea via il tópico, apriva la vescica colla lancetta, e manteneva la suppurazione per quindici o venti giorni, dopo il qual tempo chiudeva la piaga con un certo unguento composto di cerussa, cera bianca ed olio d'oliva con mischiatovi un po' di latte, e il soggetto si trovava per lo più radicalmente guarito.

SCORBUTO

2345. *Decotto antiscorbutico.* — Fa bollire tre pugni di germogli di pino o di picea, raccolti di primavera e fatti seccare all'ombra, in 6 decilitri d'acqua per ispazio di 4 ore; lascia freddare; aggiugni altrettanto di buon vino vecchio; lascia riposare per 24 ore, e spremi. La dose è da 6 decagrammi fino a 12. (*Méd. dom. de Buchan*)

I frutti ben maturi sono eccellenti antiscorbutici.

SCORPIONI

2346. *Rimedio contra le morsicature degli scorpioni ed altri rettili.* — Nelle Indie si suole scarificar la parte morsicata, ed applicarvi della calce viva od un pezzetto di rame coperto di verderame. (*Bibl. phys. écon.*)

SCORZONERA

2347. *Maniera di cucinare la scorzonera, le carote, i navoni, ecc.* — Di tutte le radici commestibili la scorzonera è il piatto di tramesso più usitato d'inverno. La scorzonera è comunissima, costa assai poco, e si conserva infino alla primavera. La maniera più ordinaria d'acconciarla è col burro, o fritta nella padella. Acconciata col cacio parmigiano è molto saporita, e si rassomiglia all'aspetto ai maccheroni.

Le carote, le cipolle, i porri ed i navoni servono assai più per condimento e per guarnizione, che per vivanda principale. Tuttavía le carote fanno di sè bella mostra nell'ammorsellato di carne di bue con marroni, dove la coda di bue si sta modestamente nascosta per lasciar ad esse gli onori del trionfo. Lo stesso dicasi a un di presso de' navoni allorchè accompagnano un' anitra. (*Almanach des gourmands*)

SCOTTATURE

2348. *Rimedio contra le scottature.* — Una scottatura superficiale e leggiere si guarisce facilmente con acqua diacciata che si applica alla parte scottata; e dove si possa fare, giova immergere essa

parte nella detta acqua. Se la scottatura è un po' più considerabile, si può ricorrere all' inchiostro, il quale cauterizza la piaga, come quello ch' è composto di vitriuolo. Avendo in pronto dell' olio di mandorle dolci, si può servirsene per calmare il dolore; e quindi bisogna coprire la parte scottata, a fine d'impedir l'azione dell'aria su la carne spogliata della sua pelle, ed acciocchè possa questa aver tempo di riprodursi. Se la scottatura è profonda, e caso che, dopo aver portato via la pelle, abbia pur consumato una parte delle carni, allora è necessario consultar le persone dell' arte.

Se le scottature intaccano la faccia o il seno d' una donna, per evitare che non ne rimanga veruna traccia, è d' uopo lavar la piaga con latte di donna, ovvero con acqua di rose o di piantaggine: in tal modo si fa sparire la rossezza, e si prevengono le cicatrici. (*Abdèker*)

2349. *Altro.*— L'etere fa cessare sul momento il dolore delle più forti scottature; previene lo sviluppamento delle vescichette, o le fa súbito appassire, caso che si fossero già formate. A tale effetto se ne versano alcune gocce sulla parte scottata ad ogni due o tre minuti; o, che è meglio, se ne inzuppa un panno lino, e si applica alla parte, continuando a bagnarlo dello stesso etere di mano in mano che ne succede l' evaporazione. (*Bibl. phys. écon.*)

2350. *Altro.*— Il cotone applicato alla scottatura vi si attacca, e cade finalmente da sè quando la piaga è perfettamente guarita; il che ha luogo in pochi giorni. (*Jour. de la Nouvelle-Orléans*)

2351. *Altro.*— Un pezzetto di calce viva stemperata in sufficiente quantità d' acquavite, e poi meschiata con dell' olio per farne una specie d'unguento un po' denso, offre un rimedio pronto, facile

e sicuro. Si applica questo unguento alla scottatura, e si rinnova d'ora in ora.

2352. *Altro.* — Ancora si può applicare alle parti scottate un pezzuolo di vescica di porco o d'altro animale, od anche una semplice foglia d'oro battuto, da tenersi umettata di spirito di vino per 24 ore; il quale spirito di vino, mediante la sua evaporazione, farà cessare il dolore, e produrrà la guarigione. (*Diction. des ménages*)

2353. *Altro.* — Quando altri si scotta con acqua calda, bisogna stropicciare la parte scottata, per un piccolo quarto d'ora, con qualche manata di farina, e quindi avviluppare essa parte con questa farina medesima, per mezzo d'un panno lino che vi si lascia star sopra alcune ore. (*M. Dieudonné*)

2354. *Altro.* — Quattro o cinque albumi d'uova sbattuti insieme con 6 once d'olio d'oliva formano un ottimo linimento per ogni sorta di scottature. Se ne applica un primo strato colla barba d'una penna; come è secco, ve se n'applica un secondo, poi un terzo, e si continua in tal modo fino a che i dolori più forti si cominciano a calmare; allora si ricopre la piaga, e in capo d'alcuni giorni si trova rinnovellata la cute senza che v'appaja vestigio di cicatrice. Il linimento cadrà da sè a squame avanti il dodicesimo giorno.

2355. *Altro.* — Il sig. Homassel, capo de' tintori della fabbrica de' *Gobelins*, ha da lungo tempo sperimentato che, traendo sangue dalle scottature ed applicandovi de' forti piumacciuoli inzuppati d'una soluzione di lib. $\frac{1}{2}$ d'allume in litri 1 d'acqua, le si guariscono in meno di 24 ore. Egli facea rinnovar sovente le applicazioni di questo tópico, cioè umettava i piumacciuoli súbito che il malato non ne sentiva più l'umidità.

2356. *Altro.* — Se la scottatura è molto estesa

con grave infiammazione e con febbre risentita, diviene necessario il cavar sangue una volta o due, e si vuol osservare la più rigorosa dieta. Inoltre s'hanno a pigliar delle tisane di rádica d'altéa o di linseme, se pur non piacesse di preferire la semplice acqua raddolcita con zucchero; e si devono coprire le parti scottate con carta sugante, sulla quale sia disteso un cerotto semplice, o quello di Goulard, o quello di saturno, dove si giudichi che il malato possa sopportarlo senza nocumento alcuno. (*Dict. des ménages*)

2357. *Altro.* — Qualunque scottatura provegnente dal fuoco o dall'acqua bollente si guarisce senza dolore e senza che s'alzino vescichette sulla parte scottata, applicandovi della raschiatura di carote crude in forma di cataplasma. Si rinnova l'applicazione se il male è grave. (*Bibl. phys. écon.*)

2358. *Altro.* — Fa liquefare del sego di candela e mischialo con olio di noce fino alla consistenza d'unguento; ovvero fa cadere della sugna bollente sopra alcune foglie d'alloro, ed applica alla parte scottata.

2359. *Altro.* — Se la scottatura è un po' considerabile, e se è intaccata la cute, o si sieno alzate delle vescichette, piglia olio d'oliva, del migliore, once 1 $\frac{1}{2}$; cera vergine, once 1; tuorli d'uova indurite sotto la cenere, n.° 2: fa struggere la cera a lento fuoco, aggiugni l'olio e i tuorli, e tramena il tutto fino a che abbia acquistato una giusta consistenza. Distendi un poco di questo unguento sopra una pezza lina, e copri con essa la parte scottata. Questa applicazione vuol essere rinnovata due volte al giorno infino a guarigione perfetta; il che succede assai presto.

Saría molto utile l'aver sempre in pronto un tale unguento; ma siccome è raro che altri vi pensi,

bisogna immediatamente immergere la parte scottata in olio d'oliva, ovvero applicarlo sulla piaga.

2360. *Altro.* — Ancora si può applicare sulla scottatura un empiastro di cavoli bolliti nella sugna, e continuar questo rimedio per qualche tempo. (*Mag. méd. domest.*)

2361. *Altro.* — Pesta insieme in un mortajo once 3 della parte bianca della pollina recente, once 6 di burro fresco, un pugno e mezzo di foglie di salvia ed altrettanto di piantaggine. Indi spremi il tutto in un panno lino rado o sotto allo strettojo, ed applica la spremitura alla parte scottata, che coprirai con foglie di piantaggine o di bietola. (*Buc'hoz; Traité écon. des ois. de basse cour*)

SCREPOLATURE

2362. *Unguento per le screpolature.* — Togli: mirra e litargirio d'argento, peso eguale, once 1; miele, once 4; cera, once 2; olio rosato, once 6. Mescola ogni cosa, e aggiugni, se vuoi, qualche goccia di legno rosa.

2363. *Altro.* — Piglia: bolarmeno, mirra, e cerussa, di ciascuno once 4. Mescola con sufficiente quantità di grasso d'oca, e fanne un unguento.

Il grasso di gallo è eccellente per le screpolature delle labbra.

SCRICCIOLO

2364. La gabbia che conviene allo scricciolo (detto con altro nome *forasiepe, re di macchia*, ed anche *reatino*, *regillo* o *reillo*), vuol essere di fil di ferro, e munita d'una specie di beccatojo quasi simile a quelli che servono per dargli da mangiare. Questo beccatojo sarà foderato di qualche stoffa,

e ben chiuso tutt'all'intorno, eccettuato al di dentro della gabbia per dove egli può entrare mediante un piccolo foro ritondo capace solamente di contenerlo. Dirimpetto ad un sì fatto beccatojo ve ne devono essere tre altri uniti insieme: l'uno sarà destinato a mettervi dentro del cuore di montone tagliuzzato; un altro conterrà del medesimo pastello che si dà a' rosignuoli; e il terzo, che vuol essere un poco più largo degli altri, dovrà sempre esser pieno d'acqua, acciocchè lo scrícciolo vi si possa bagnare. Si usa ancora d'appendere ad un lato della gabbia una specie di boccetta simile a quelle d'acqua d'odore: questa boccetta sarà fatta di paglia e senza collo, affinchè vi possa entrare lo scrícciolo.

SCRITTURA

2365. *Maniera di far rapparire la scrittura logorata dal tempo.* — Provvedi una pentola che possa contenere pinte 1 $\frac{1}{2}$ d'acqua; togli delle cipolle bianche, levane via l'involucro più grosso, tagliale in sottilissimi pezzettini, ed empi con essi circa tre quarte parti della pentola, che finirai di colmare con dell'acqua. Méttivi dentro tre galle acciaccate; fa bollire il tutto per un'ora e mezzo, e aggiúgnivi quanto è grossa una nocciuola d'allume; indi passa ogni cosa per panno lino, spremendo fortemente tutto il succo delle cipolle, e serba questo liquore, il quale, freddo che sia, ha il colore dell'orzata.

Allorchè vorrai far uso del detto liquore, devi farlo scaldare: esso diventerà chiaro; immérgivi un panno lino od un foglio di carta, e l'applica così bagnato sulla scrittura renduta inleggibile dal tempo; avvicina la scrittura al fuoco, e

vedrai rapparirne i caratteri aboliti al momento che il liquore avrà penetrata la prima impronta.

2366. *Altro.* — Un processo più semplice consiste nel mettere in un mezzo bicchiere di spirito di vino cinque o sei galle polverizzate; indi si fa scaldare questo miscuglio, si presenta al vapore che se ne solleva la carta o la pergamena di cui si vogliono far rapparire i caratteri; e da ultimo si fa scorrere sulla scrittura un pennello od una spugnuzza imbevuta del medesimo mescuglio.

2367. *Altro.* — Avendo delle carte vecchie o delle pergamene di cui non si possa leggere la scrittura, si può immergerle totalmente in una soluzione di copparosa, e lasciar quindi prosciugare: la copparosa farà ricomparire i caratteri.

2368. *Altro.* — Si è pur fatto uso con buon successo d'una cipolla tagliata in mezzo e immersa nell'aceto per ottenere il medesimo resultato; e a tale effetto non si faceva che umettar leggiermente con sì fatta preparazione i caratteri che si volevano leggere. (*Encycl. méth.*)

2369. *Processo ordinario che si usa per far disparire la scrittura.* — Per far disparire la scrittura, si rade la superficie della carta col rastiatojo; si frega la superficie raschiata con polvere di sandracca o con qualunque altro corpo resinoso; e quindi si leva via la resina di cui s'è fatto uso, affinchè l'inchiostro possa penetrare, avvertendo per altro di non caricar troppo d'inchiostro la penna.

Si conosce un altro mezzo di far disparire la scrittura, ed è cogli acidi: a tale effetto devi immergere un pennellino in una soluzione d'acido ossalico o ossalato acetato di potassa (*sal d'acetosa*), e strisciarlo una, due o tre volte sulla scrittura che vuoi far disparire. Da prima l'inchiostro impallidisce;

poi comincia a sparire in parte; e finalmente sparisce affatto. Ma caso che rimanessero ancora alcune tracce di scrittura, bisognerà servirsi, per levarle, d'un'acqua leggiermente inacidita coll'acido muriatico semplice, o coll'acido solforico, o ancor meglio coll'acido muriatico ossigenato.

Anche un mescuglio d'una parte d'acqua, d'una parte d'acido solforico, e di due parti d'acido nitrico, fa disparire la scrittura. Si passa leggiermente con un pennello bagnato in questo mescuglio sulla scrittura, e si aspetta una mezz'ora avanti di lavar la carta: questo tempo è necessario, affinchè gli acidi possano interamente distruggere i caratteri: e la successiva lavatura fa sì che il color della carta non pare in alcun modo alterato. Questo processo, come si vede, è semplice e facile; ed è pure il migliore per far disparire la scrittura, senza che si possa farla apparire di nuovo.

Qualunque sia il processo di cui si sia fatto uso, bisogna, dopo d'essersi servito degli acidi, immergere la carta nell'acqua fresca. Questa immersione scioglie e porta via le nuove combinazioni che si sono formate, e inoltre spoglia la carta dell'ultime particelle d'acido di cui s'è fatto uso; poichè se ancor vi restasse dell'acido, ne seguirebbe che la carta succhierebbe l'inchiostro. (*Desbrières; Nouv. secrets des arts et mét.*)

2370. *Maniere per riconoscere le scritture che sono state sostituite a quelle che furono levate via, e per far rapparir quelle che furono fatte sparire.* — Si riconosce che la carta è stata raschiata alla diminuzione della sua grossezza ed alla penetrazione della scrittura. Basta il verificar ciò per le carte ordinarie; ma lo stesso non ha luogo per quelle che son grosse e forti, sulle quali il toglierne via una lieve superficie od il penetrar

della scrittura non producono effetti così sensibili. In tal caso, per riconoscere se una carta è stata raschiata, bisogna sottoporla a varie prove:

(1.° Per quanto liscia ed unita sia la superficie della carta che fu raschiata, si possono tuttavía distinguere colla lente alcuni sottili filamenti, alcune piccole lacerature che non si veggono sul resto della carta che non fu raschiato. Ma se questo mezzo non basta, è d'uopo ricorrere a' seguenti processi.

(2.° Immergi la carta in acqua tiepida per alcuni minuti, onde sciogliere la materia che vi fu stropicciata sopra; indi ritirala, e lascia che si prosciughi all'ombra. Se la materia di cui si fece uso, è sandracca od altra resina, immergi per qualche tempo la carta nell'alcoole, e lascia poi che si prosciughi alla stessa guisa; e se in quella vece si fosse fatto uso di colla di limbellucci o d'altro simile, la immergerai in acqua tiepida, poi la farai prosciugare, e, prima che la sia interamente asciutta, la immergerai nell'alcoole rettificatissimo: così operando, se si formano certe sbavature in alcune parti dello scritto, è segno che quivi la carta fu raschiata. Avvertisci che la carta non deve asciugarsi troppo presto: quando è tra umida e asciutta, bisogna chiuderla in un quaderno o in un libro per impedire un troppo pronto asciugamento: in tal modo i caratteri attraggono maggior quantità d'umido, e le sbavature si fanno più estese.

(3.° Quando i caratteri furono fatti sparire per mezzo degli acidi, non si fece che cangiar la natura dell'inchiostro; cioè a dire si è decomposto in parte l'acido vegetale che formava un precipitato nero coll'ossido di ferro, e l'acido che vi si aggiunse si è combinato con quest'ossido ed ha formato un nuovo sale ferruginoso, di cui rimangono

sempre alcune molecole, ritenute dal corpo stesso della carta. Si può dunque farle apparire sotto varj colori, secondo la natura delle combinazioni in cui è entrato il ferro, e de' reagenti onde si fa uso.

Dato che si sia fatto uso dell'acido muriatico ossigenato o dell'acido nitrico per levar via la scrittura, l'acido gallico potrà benissimo ricomporre l'inchiostro: a tale effetto immergi per qualche tempo la carta in una soluzione di quest'acido, e quindi lasciala stare all'aria perchè si prosciughi; in capo ad alcuni giorni si distingue l'inchiostro che fu levato a qualche distanza dal luogo dov'erano in prima i caratteri. All'acido gallico si può sostituire la tintura ottenuta coll'infusione o decozione delle galle: quest'acido annerisce e ravviva i caratteri dirò così irrugginiti, ne' quali l'ossido di ferro è in eccesso.

Ancora si può far uso del prussiato di calce o di potassa liquido. Immérgivi la carta sopra cui vuoi fare l'esperimento, e poi mettila a prosciugarsi: prosciugandosi, essa piglia una tinta azzurrógnola, che dipende dalla formazione dell'azzurro di Prussia in grazia della presenza del sale ferruginoso che tuttavía esisteva sulla carta.

I solfati di potassa, di soda e di calce sono ancor essi ottimi agenti per far di nuovo apparire l'inchiostro che fu renduto invisibile col mezzo degli acidi; e non si tratta di far altro, se non che di stemperare in due parti d'acqua il sulfuro di cui si vuole far uso, e d'immergervi la carta destinata all'esperimento; ben tosto si scorgono sopra di essa certe strisce brune che annunziano la presenza del sale ferruginoso che esisteva da prima, e che sono diversamente colorate, secondo la natura dell'acido che si adoperò per far disparire i caratteri. Ma dove tutti cotesti agenti non producano gli effetti

che abbiamo indicati, è da credere che i contraffattori si sieno serviti d'un acido violentissimo per levar via la scrittura, come è per esempio l'acido nitrico. In tal caso la carta si renderà leggiermente colorata, ma non si potrà tuttavía affermare la presenza d'una scrittura, giacchè le gradazioni del colore saranno troppo deboli da essere riconosciute dall'occhio: allora facendo uso d'un solfato alcalino, come è detto più sopra, si presenta la scrittura al calore del focolajo, e i caratteri si manifestano subitamente sotto il colore di ruggine. (*Idem*)

SEDANO

2371. *Del cucinare i sédani.* — Il maggior uso che si faccia de' sédani è in insalata o in quella specie d'intingolo che i francesi chiamano *rémolade.* Ben conditi con ottimo stillato (*coulis*) servono pure a guernire certi antipasti, quali sono le cosce di castrato alla bragia e simili. Nelle case poco agiate si fa co' sédani un tramesso poco dispendioso acconciato come i cardoni; ma la maniera più nobile di presentarli sopra una mensa è in crema, poichè questa foggia di vivanda onora tanto più un bravo cuciniere, quanto che assai difficile è il ben prepararla. (V. poco appresso sotto il n.° 2373.)

Benchè i sédani, quando son cotti, perdano una parte delle loro qualità medicinali, non si può tuttavía dissimulare che non sieno stomachici, aperienti, calorosi e per conseguenza afrodisíaci. (*Almanach des gourmands*)

2372. *Ragù di sédani.* — Togli delle piante di sédani ben mondate, fa cuocerle in qualche leggier brodo, indi cólale e fa ricuocerle con uno stillato liquido di vitello e di prosciutto; lascia che si crógioli a lento fuoco, indi incorpora il tuo ragù

con burro impastato con un pochetto di farina, e rimena finchè la salsa sia bene unita; da ultimo aggiugni un tantino d'aceto. Questo ragù serve per tutti gli antipasti di sédani. (*Diction. des plantes alimentaires*)

2373. *Crema di sèdani.* — Metti in una casserola due libbre di sédani ben lavati con un mezzo litro d'acqua; fa bollire per un buon quarto d'ora, e quindi passa per istaccio. Versa la decozione in un'altra casserola con un litro di crema, $\frac{1}{4}$ di libbra di zucchero, e con quanto basta di scorze tagliuzzate di cedro verde, di curiándoli, di cannella e d'acqua di fior' d'arancio; riduci alla metà, e poi lascia freddare: come la crema è appena tiepida, géttavi dentro un poco di presame per farla rappigliare; passa il tutto per un tovagliolino in un tondo; metti questo tondo alle ceneri calde; coprilo con un altro tondo, e poni sovr'esso quanto basta di cinigia per riscaldarlo; e come la crema è rappigliata, mettila a freddare sul ghiaccio. (*Idem*)

2374. *Ratafià di sédani.* — Fa cuocere e ricuocere de' semi di sédano; pestali in un mortajo, e v'aggiugni alcune costole di sédano verde ben peste; vérsavi sopra una buona dose d'acquavite, e lascia che duri l'infusione per un dodici giorni. Allora spremi, feltra, raddolcisci il liquore con zucchero candi, e, dove il sapore del sédano sia troppo forte, aggiugni dell'acqua pura bollita, ovvero dell'acquavite. (*Sonnini, père, liquor.*)

SEGALE

2375. *Carattere distintivo d'una buona segale e della sua farina.* — La buona segale debb'essere chiara, poco lunga, grossa, asciutta e pesante.

La farina di segale, ben macinata e abburattata, non ha quella vena di giallo che si vede nella farina di frumento; anzi essa ha un bel bianco, è morbida al tatto, e spande un odore che si rassomiglia a quello della viola mammola. Facendosene una pallottola con dell'acqua, non si rende così lunga, nè è così tegnente come se fosse di frumento; al contrario è corta e grassa, aderisce alle dita bagnate, e tarda ad indurirsi all'aria. (*Man. de santé*)

2376. *Segale mista con grano-sprone.* — Il pane di segale mista con grano-sprone è dannosissimo. Si sono vedute delle persone morir subitamente dopo d'averne mangiato; altre furono assalite da orribili convulsioni e da una cancrena che dopo vivissimi dolori seccava e distaccava spontaneamente le loro membra senza cagionare emorragie. Si riuscì per altro qualche volta a calmare col latte la violenza di questo veleno. (*Idem*)

SELVAGGINA

2377. *Maniera di conservare la selvaggina, o salvaggina, o salvaggiume che dir si voglia.* — Bisogna aprire e sventrare ciascun capo di salvaggiume; agli uccelli si cava fuori tutte le interiora fino al gozzo, ma si lasciano coperti delle lor penne, come le lepri del lor pelo. Indi s'hanno a riempiere di frumento, e, dopo averli avviluppati in panni lini, riporli dentro ad un mucchio di grano. In questo modo si conserva il salvaggiume per quanto tempo si vuole. (*Secrets de la nat. pour les alim.*)

2378. *Altra.* — Si conserva ottimamente la selvaggina, il manzo ed altre carni, involgendoli in pezze line bianche in mentre che le sono ancor

fresche, e riponendole in una cassa, la quale si dee poi coprire d'arena. In tal modo, la carne vi si conserva per tre settimane e diventa tenerissima, poco importa se il luogo sia asciutto od umido, purchè la cassa sia ben coperta d'arena, come si è detto. *(Man. d'écon. domest.)*

SEMENZE E FRUTTI

2379. *Come e in che tempo s'hanno a raccogliere le semenze per l'uso medicinale.* — Le semenze propriamente dette s'hanno a raccogliere dalla pianta in vegetazione, dimodochè sieno piene, grandi, intiere, non guaste dagl'insetti, non in istato di germinazione, e che precipitino in fondo all'acqua, soprattutto quando sono grossissime; ed oltre a ciò vogliono esser mature, cioè a dire bisogna raccoglierle allorchè la pianta è pervenuta alla sua vecchiezza, e che il tempo sia asciutto e sereno.

Anco i frutti si deono cogliere maturi; se però si voglia farli seccare o conservarli, si può coglierli un poco prima. Anzi ci ha de' casi che i medici li prescrivono avanti alla loro maturità, massime quando sono acidi, austeri e astringenti. (*F. Carbonell; Elém. de phar.*)

2380. *In che modo si devono far seccare le semenze ed i frutti.* — I semi oleosi od emulsivi che hanno un involucro legnoso, dopo d'essere stati spogliati del loro integumento carnoso, si convengono seccare al sole d'estate, e non mai al calor della stufa. I semi farinacei si possono far seccare al sole, il che basta a conservarli senz'alterazione per un anno; quelli che vengono sottomessi ad una ulteriore disseccazione mediante il calor della stufa si possono conservare per un tempo

ancor più lungo. I semi spiritosi sottili non vogliono essere seccati in verun modo, ma essere serbati, quando sia possibile, nelle loro silique. Quanto alle semenze comuni, egli basta per conservarle di lasciarle stare al sole per due o tre giorni, secondo l'umidità che contengono.

Per ciò che risguarda la disseccazione de' frutti, i più carnosi e i più grossi, dopo d'averli spogliati della loro pellicola e tagliati in pezzetti, bisogna farli mediocremente seccare al calor della stufa. Si eccettuino però le melagrane e simili, le quali, essendo circondate d'una forte corteccia, si ponno conservar fresche senza preparazione alcuna per un anno; ma i frutti succulenti e più piccoli, come quelli del ginepro, della morella ed altri, richieggono d'essere distesi intieri nella stufa, seccati fino ad essere privi di tutta la loro umidità, e serbati in luoghi asciutti. (*F. Carbonell; Elém. de phar.*)

2381. *Termine della durata e maniera di riporre i semi ed i frutti.* — I semi circondati e conservati in una cássula, come quelli del papavero, ed i semi leguminosi o che hanno delle silique od un involucro legnoso, durano maggior tempo che non fanno i semi nudi, come il finocchio, la scabbiosa e simili. I semi che maturano nel calice, come la polmonaria, la consolida maggiore ed altre di tale specie, si possono risguardare come i primi. I semi oleosi non aromatici, conservati in un involucro legnoso, ponno bastare due anni ed anche di più; ma quelli che non hanno un tale involucro vogliono essere ogni anno rinnovati. I semi farinacei, ben seccati e privati d'ogni loro umidità, durano parecchi anni, e di rado abbisognano d'essere rinnovati. I semi spiritosi aromatici possono durare circa due o tre anni. I semi spiritosi sottili

s'hanno ogni anno a rinnovare. I semi comuni, grandi e rivestiti d'una scorza un poco dura, ponno resistere infino a tre anni. I semi piccoli, avvolti in una buccia delicata, s'hanno a mutar tutti gli anni. In fine tutti i semi vogliono essere riposti in vasi di vetro, in luogo asciutto e lungi dalle muraglie; e bisogna rivoltarli sovente ed anche crivellarli. (*Idem*)

2382. *Termine della durata de' frutti.* — I frutti molli, sì esotici e sì indigeni, come i datteri, i fichi, le giuggiole ed altrettali, si conservano a mala pena un anno senz'alterarsi; ma quelli che sono più duri, come i mirabolani, si possono serbare per quindici o venti anni. Le bacche, debitamente seccate e custodite da un perito speziale, si conservano per tre o quattro anni.

La maniera del riporre i frutti debb'essere analoga a quella de' semi. (*Idem*)

SEMINATURA ECONOMICA

2383. Avanti di far l'ultima aratura, mena l'érpice sul campo dove vuoi seminare, per ispianare e tritar la terra; indi procedi ad arare (*), e semina ne' solchi i tuoi cereali a quella guisa che l'ortolano semina una porca di spinaci. In tal modo non si perderà pure un granello, e gli uccelli non potranno arrecarvi alcun danno. Indi guidavi sopra l'érpice trasversalmente, e l'operazione è finita. (*Bibl. phys. écon.*)

(*) Bisogna che l'arátolo sia fornito di quello strumento che i Francesi chiamano *versoir*, il quale disegna naturalmente le linee parallele di tre pollici profonde.

SEMPLICI

2384. *Scelta de' semplici.* — I semplici, così piante, come radici o frutti, sono sempre migliori quando crescono ad una giusta distanza; allora non vegetano alle spese gli uni degli altri, il loro nutrimento è ripartito in maggior copia, e per conseguenza debbono avere più di vigore e di virtù.

Si dà sempre la preferenza a' semplici che hanno più odore, sapore e colore, allorchè debbono aver naturalmente queste qualità, come lo zafferano, il ginepro e tutti i frutti rossi.

Nè tutte le stagioni, nè tutte le ore del giorno sono egualmente opportune per raccogliere le piante, i fiori ed i frutti aromatici. E però non si dee far questa raccolta, se non che dopo levato il sole, e come esso abbia dissipata la rugiada e la sovrabbondante umidità che cuopre le piante; nè mai si dee farla con un tempo nuvoloso, e molto meno durante la pioggia, nè súbito dopo.

Ancora bisogna aspettare a raccogliere le piante ch'esse abbiano acquistato una perfetta maturità: allora sono nel loro maggior vigore, cioè a dire piene de' loro principj. Si riconosce questa età dal veder cominciare ad allargarsi i fiori. Ed i frutti altresì vogliono esser colti perfettamente maturi, massime qualora si ha in animo di sottoporli alla fermentazione vinosa. (*Bouillon-Lagrange; Nouv. chim. du goût, ecc.*)

SENAPE

2385. *Coltivazione della senape.* — Questa pianta, perchè faccia buona prova, ricerca un terreno mobile, fresco e sostanzioso. Laonde quanto

più lo renderai molle e diviso colle arature, e quanto più lo fertilizzerai con letame consumato, quand'esso non sia già naturalmente e molle e fertile, tanto maggiore ne sarà il provento. La senape vuol essere seminata in marzo, assia rada, e gettandone i semi all'aria: ricoprirli poi leggiermente coll'érpice o col rastrello, diradare le pianticelle troppo vicine, e sarchiarle, se occorra, durante la loro vegetazione, sono operazioni generalmente vantaggiose. Il ricolto se ne dee fare súbito che i fusti cominciano a ingiallire, e che alla maggior parte de' fiori inferiori succedono de' semi nerastri, i quali sono sempre i migliori, senz'aspettare che maturino gli ultimi, come quelli che valgono meno ed espongono gli altri a spargersi sul terreno o ad essere divorati dagli uccelli granívori e da certi quadrupedi che ne sono ingordissimi.

Di mano in mano che vai tagliando o svellendo le piante, ammucchiale in un granajo, e coprile di paglia; quivi i semi finiscono di perfezionarsi. Da poi batterai i fusti ben secchi colle verghe, e non già col correggiato, il quale acciaccherebbe la semenza. Questa senape, vagliata e ben crivellata, può conservare la sua facoltà germinativa per tre o quattro anni, purchè sia stata distesa sottilmente in un granajo arioso a fine di perdere affatto, senza riscaldarsi, la sua acqua di vegetazione non combinata, e quindi rinchiusa in luogo asciutto. Ma per gli usi medicinali e domestici, bisogna servirsene il più presto possibile, perchè, quanto più è recente, è migliore. Al secondo anno, essa incomincia di già a deteriorare. (*M. Pfluguer; La maison des champs*)

2386. *Preparazione della senape.* — Si prepara la senape in due maniere:

Prima maniera. — Lava la senape in due acque, indi mettila in un vaso per farla rigonfiare, e poi pestala in un mortajo o fa macinarla sotto una mácine a ciò destinata, aggiugnendovi un po' d'aceto. Come la pasta è ridotta ben fine, passala per istaccio di crine, condiscila di sale, e riponila in vaselli di vetro o di majolica, che turerai per conservarla.

Seconda maniera. — Macinati che abbi i semi ben secchi della senape, passa la macinatura per istaccio, e serbala per ridurla in polvere di mano in mano che ne avrai bisogno. Non si devono consumare che da 8 a 15 giorni dopo la sua fabbricazione.

Gl'ingredienti che vi si aggiungono la rendono più o meno gradevole al gusto.

La senape, il cui seme è bianco e la radice annua, è la migliore. (*Dict. d'Agric.*)

2387. *Altro metodo di preparare e conservare la senape.* — Togli once 2 di semi di senape in polvere ed once $\frac{1}{2}$ di cannella comune parimente polverizzata; fa una massa con fior di farina e con sufficiente quantità d'aceto e di miele, con cui farai delle pallottole che metterai a seccare al sole o in forno tostochè se n'è tirato fuori il pane. Per servirtene, stempera una o due di tali pallottoline con vino od aceto.

2388. *Altro.* — Piglia quanto ti piace di mosto; fa svaporarlo a fuoco sino al residuo d'una terza parte; indi stempera in esso quanto basta di polvere di senape, e metti in tale miscuglio un ferro rovente per fargli acquistare la giusta consistenza.

2389. *Usi medicinali della senape.* — I semi della senape somministrano dell'olio volatile e dell'olio fisso. La loro azione sul sistema gastrico

e sugli organi circonvicini è pronta ed intensa. Si prescrivóno con buon esito negli inzuppamenti acquosi, nella paralisía, nello scorbuto, nelle febbri intermittenti ribelli e nelle ostruzioni addominali. La loro applicazione esterna non è manco preziosa, o vuoi provocare un' essicazione locale ne' casi di reumatismo cronico o di pleurisía nervosa, o vuoi promovere un generale eccitamento nel vajuolo complicato d'adinamia e nelle febbri anomali. Parimente se ne può far uso per ottenere una salutevole revulsione e distruggere le imminenti congestioni del capo e d'altri organi essenziali alla vita.

Si amministrano i semi di senape in sostanza da 2 grossi fino a $\frac{1}{2}$ oncia. Bergio vuole che si ripeta questa dose tre o quattro volte il giorno nelle febbri intermittenti vernali, e v'aggiugne la corteccia peruviana quand'elle sono ostinate.

La senape preparata per l'uso della tavola eccita le facoltà digestive, provoca l'appetito, e conviene particolarmente alle persone d'un temperamento freddo e linfatico.

I semi di senape polverizzati e ridotti in pasta coll'aceto costituiscono quel rimedio esterno conosciuto sotto il nome di *senapismo*. V. sotto al n.° 2390. (*Pfluguer; La maison des champs*)

SENAPISMI

2390. Un senapismo o cataplasma, composto d'un'oncia di semi di senape mischiati con una cucchiajata di ramolaccio raschiato, altrettanto di liévito e un poco d'aceto, applicato sulla parte superiore del braccio o della polpa della gamba, e lasciatovi stare fino a che vi si senta una considerabile infiammazione, produce ottimi effetti ne'

casi di forti dolori di capo o di denti, di vertigini d'intormentimento, di soffogazioni, ed anco d'apoplessía. (*Mag. méd. dom.*)

SENO

2391. *Maniera d'accelerare lo sviluppamento del seno.* — Applica, mia bella N., sul luogo dov' hanno a tondeggiare le poppe un emisfero di legno leggiere e scavato, o piuttosto di gomma elastica, forato nel mezzo presso a poco come quelle ventose di vetro di cui fanno uso le puérpere novelle per aspirare il latte. All' orifizio adatta un cannello di vetro o di gomma elastica, per mezzo del quale succiando più volte al giorno vedrai finalmente svilupparsi quell'ultimo requisito di bellezza che tanto desideri.

Le Egiziane fanno uso a tale effetto della midolla di pane arrotondata e ridotta ad avere il contorno della forma che bramano, applicandola calda calda sul seno. Questa sostanza porta in sè un principio vegeto-animale, che penetra rapidamente le poppe, eccita l'erezione delle sue papille nervose, gonfia il sistema glandulare, e vi cagiona un dilettevole prurito, a cui ben tosto conséguita lo sviluppamento di quel dilicato organo.

La celebre marchesa di Pompadour si servì con esito felicissimo di tali espedienti per acquistare un' attrattiva che mancava alla sua bellezza. (*L' ami des femmes*)

SFINIMENTO

2392. Ne' casi di sfinimento, cioè di abbandonamento di forze, si prescrive il succo di gallo: è questo un potente ristorativo, e si prepara come siegue.

Scegli un gallo vecchio, e stancalo con farlo correre in una stanza finchè sia costretto a cadere per non ne poter più; allora, scannalo, spennalo, sventralo, e cuocilo a bagnomaría per sette od otto ore in un calderotto esattamente turato con qualche colla, finchè la carne si distacchi dalle ossa. Indi cola il tutto spremendo fortemente, e metti un cucchiajo di questo succo in ciascun brodo da darsi al malato. Volendo rendere ancor più attiva questa specie di consumato, vi si può aggiugnere della carne di vipera.

Quando lo sfinimento è accompagnato da qualche malattía, si può mettere nel gallo un ripieno fatto con opportuni medicamenti, quali sarebbero le piante così dette béchiche, le antiscorbutiche, le sudorifiche, ecc. ecc. I brodi sì fatti sono efficacissimi. (*Buch' oz; Traitè écon. des ois. de basse cour*)

SIDRO

2393. *Maniera di fare il sidro.* — Le mele con cui si dee fare il sidro sono in generale di due sorte, cioè dolci ed amare. Allorchè queste mele sono debitamente mature, devi farle schiacciare sotto una specie di mácine; poi con una paletta le collocherai sur un banco di legno, in modo che formino un suolo d' un decimetro di grossezza, sul quale porrai un sottilissimo letto di paglia di segale che deve oltrepassare le mele per circà otto centimetri. Indi fa un altro suolo di mele e un altro di paglia, e finalmente metti sovra quest' ultima paglia una gran tavola di legno. Allora sottoponi il tutto all' azione del tórcolo, stringendolo quanto più è possibile. In tal modo otterrai il primo sidro. Per estrarre poi il secondo, ritira il residuo della prima

operazione, e levane via la paglia: mettilo in un truogolo, aggiúgnivi intorno a 3 ottolitri d'acqua, e fa agire la mácina, la quale finisce di schiacciare gli spicchi di mele ed i semi che non furono abbastanza schiacciati da prima. Riponi il tutto sotto il tórcolo, e ne tirerai quattro o cinque ettolitri di liquore, che potrai mettere insieme col primo, come si usa ordinariamente.

L'ultimo residuo delle mele mescolato con un po' di farina o di crusca serve a nutrire le vacche ed i majali. Gettandolo nel letame, ne aumenta la bontà. (*Dict. d'Agr.*)

2394. *Sidro economico.*— Getta in una botte, dove sia stato da prima del vino, la quantità che stimerai conveniente di mele tagliate a spicchi e seccate nel forno: quanto più ci avrà di frutto, tanto meno ci avrà d'acqua, e per conseguenza più buono sarà il liquore. Del resto, sarai sempre padrone d'aggiugnervi quel tanto d'acqua che ti parrà a proposito. Riempi la botte infino a tre quarte parti, géttavi un bicchiere di liévito di birra e due litri di melassa, e lascia fermentare per alcuni giorni, avvertendo di turare leggiermente la botte con turacciolo di carta. D'inverno la botte vuol esser posta in lato caldo; ed eccellente per tale uso è il caldáno di fornajo. D'estate, bastano i raggi del sole. Allorchè si manifesta la fermentazione vinosa, e prima che passi ad inacidirsi, riempi la botte di nuova acqua, e turala fortemente. Un mese dopo potrai cominciare a manomettere il tuo sidro. Serbato in bottiglie fa saltare il turacciolo.

Si può cavar della botte la metà del liquore e infiascarlo, e riempirla nuovamente con acqua; ed allora otterrai un ottimo acquerello per bevanda giornaliera. La feccia la darai a' majali. (*Bibl. phys. écon.*)

2395. *Sidro cotto.* — Metti a fuoco in una caldaja e riduci a metà 12 litri (24 lib.) di sidro dolce; schiuma, e versalo bollente in una vettina dove sieno 6 litri d'acquavite; aggiugni un pízzico d'ánici e di curiandoli, un grosso di cannella, e il legno di parecchi nóccioli d'albicocche e di pesche. Dopo due giorni d'infusione, passa il mescuglio per tela bagnata, e rimetti a macerare per qualche mese.

Si fa uso del medesimo processo pel sidro di pere. (*Dict. d'Agr.*)

Osservazioni sul sidro. — Il sidro, quando è ben fatto e usato moderatamente, è una bevanda sana e nutritiva, e si tiene per un ottimo antiscorbutico. Ma l'uso smodato delle mele e del sidro, massime s'egli è troppo recente, non è senza pericolo, come quello che talvolta cagiona gravissime coliche, affezioni reumatiche ed altri mali di natura pituitosa, e particolarmente quella colica conosciuta sotto il nome di *colica vegetale.*

L'ubbriachezza prodotta dal sidro è più lunga di quella prodotta dal vino. (*Man. d'écon. domest.*)

SINCOPI, PALPITAZIONI, ATTACCHI DI NERVI.

2396. Le donne non devono opporre alle sincopi onde vengono assalite, fuorchè delle aspersioni d'acqua fredda, de' sali, un'aria libera e continuamente rinnovata, e finalmente qualche cucchiajo d'agresto se si trovano a stomaco digiuno, ed una giusta dose d'alcun liquore spiritoso se hanno mangiato.

Quanto alle palpitazioni, bisogna ch'elle evítino gli affetti troppo vivi, le violente sorprese, e

che per mezzo curativo fisico non impieghino altro che le missioni di sangue, o l'applicazione delle mignatte, e l'infuso di foglie di melarancio o di zafferano.

Per le convulsioni o attacchi di nervi, esponi la inferma all'aria aperta, abbi l'occhio a impedire ch'ella non si ferisca nel dibattersi, e fa che beva in un vaso di metallo un'infusione di fior' di tiglio o di fior' d'arancio; e come l'accesso è sul finire, accelera il ricuperamento de' suoi sensi facendole inspirare un sale inzuppato d'aceto radicale. L'alcali volatile fluore e l'etere non riescono così bene, ed anzi pare che talvolta aumentino i sintomi. Lo stesso non può dirsi de' bagni; noi ne facciamo gran conto, e li prescriviamo come il rimedio più efficace ne' casi di convulsioni o attacchi di nervi. (*L'Ami des femmes*)

SINGHIOZZO

2397. *Maniera d' arrestare il singhiozzo.* — Il singhiozzo provegnente da cattiva digestione si guarisce col mangiare un pezzetto di zucchero inzuppato d'alcune gocce d'etere solforico.

Quando il singhiozzo è prodotto da un troppo lungo bisogno di mangiare, suol cedere ad una pozione fatta con muschio e zafferano, di ciascuno grani 6; laudano grani 20, messi in once 4 d'acqua di menta raddolcita; — o più semplicemente ancora ad un bicchiere di vino generoso. Si soprabbeva alla detta pozione o al vino una tazza o due di brodo sostanzioso fatto con una gallina vecchia o con una pernice, carote, sédani, cipolle ed uno spicchio d'aglio; e vi si può anco aggiugnere 10 grani di cannella o di garofano, alcune foglie d'alloro e del zucchero cotto. (*L'Ami des femmes*)

Dove non si abbia alle mani nessuno di tali rimedj, si può bere a sorsi un bicchier d'acqua, o semplicemente camminare a bocca aperta, ritenendo un poco il fiato.

Finalmente una persona fa cessare ad un'altra il singhiozzo, cagionandole un lieve movimento di sorpresa.

SIROPPI

2398. *Maniera di fare i siroppi.* — Metti in una catinella di rame benissimo netta quel tanto di zucchero che stimerai a proposito, e fa scioglierlo con quanto basta di acqua. Il zucchero bianco e in pane, convertito in siroppo, è soggetto a cristallizzarsi o a guastarsi; meno soggetto a tale inconveniente è lo zucchero rottame, perchè non ha perduto sotto il processo della raffinazione una gran parte della sua untuosità. Tuttavía, chi voglia impedire che il siroppo vada a male, bisogna far sciogliere nella prima preparazione di esso una mezz'oncia di buon mele bianco per ogni libbra di zucchero: questo mele si unirà perfettamente col siroppo.

Sciolti che sieno a freddo lo zucchero ed il mele, poni in un vaso a parte una chiara d'uovo per ogni tre libbre di zucchero; e sopra ogni chiara d'uovo una quarta parte di lib. di zucchero sciolto, che dibatterai fortemente con una granatuzza, riducendo il tutto in ischiuma, che getterai ancora a freddo nell'avanzo del bagno. Indi metterai a fuoco il mescuglio, e lascerai che levi alcuni bollori. La chiara d'uovo si caricherà del lordume, e si porterà sulle sponde della catinella; e come tu vegga che il mezzo è ben chiaro, e che i bollori sono diafani, schiumerai con diligenza. Ciò fatto, rimovi dal

fuoco la catinella, e feltra questo primo bagno per panno lano. Chiarito che sia questo siroppo, e messo di nuovo a fuoco nella catinella, vuol essere ancor tramenato se occorre, e quindi si procede alla sua cottura.

Si conosce che il siroppo è cotto, allorchè, ridotto ad essere glutinoso e viscido, prendendone una cucchiajata, e lasciandolo filare d'in alto, esso cade in grosse gocce terminate da un corto filetto. Si può allora ritirar la catinella dal fuoco, tramenando ancor nondimeno il siroppo colla spatola in mentre che si raffredda; il che impedisce che non si formi niuna condensazione in sul fondo della catinella. Parimente non si dee riporlo ne' boccali o nelle bottiglie, se non dopo che è perfettamente freddo; poichè, mentre che è ancor caldo, esala certi vapori acquosi, i quali, ricadendo fluidi sulla sua superficie, fanno sì che poi muffi e che precipiti dello zucchero come cristallizzato.

Caso che, rinforzando troppo il fuoco, si fosse data un'eccessiva cottura al siroppo, tantochè raffreddandosi si candisse, bisognerà allungarlo con un poco di acqua e fargli levare alcuni altri bollori per ridurlo al punto della sua perfezione. È per altro da avvertire che quanto più si desidera che un siroppo sia buono a conservarsi, tanto meglio conviene che sia cotto. I siroppi delle frutte acerbe o acide non richieggono tanta cottura, quanto quelli dove si fanno entrare succhi più dolci; per conseguenza le mele acide non vogliono essere sì cotte, come quelle che hanno un sapore più dolce. (*Bibl. phys. écon.*)

2399. *Osservazioni sui siroppi.* — Succede talvolta che i siroppi, non ostante tutte le precauzioni da noi suggerite, fermentano, si alterano, muffano e in somma si guastano. Per evitare simili

inconvenienti, bisogna aver cura di riporre i siroppi in vasi di piccolo diametro, visitarli sovente, e farli ricuocere o per aumentare o per diminuire la dose dello zucchero, od anche per depurarli dalle fécole che per avventura vi si fossero lasciate nella prima preparazione, e da cui provenne la fermentazione o la muffa.

Qualche tempo dopo che avrai fatto i tuoi siroppi, è necessario che sturi le bottiglie, che ne togli quella lieve pellícola sovente muffa che talvolta si forma infra il turacciolo e la superficie del liquore, e che riponghi le bottiglie in un ambiente pressochè sempre uguale, o, che è meglio, in una cantina nè troppo calda nè troppo fredda. Osservando simili cautele, i siroppi si conserveranno lungo tempo, e saranno esenti per quanto è possibile da ogni specie d'alterazione. (*Bouillon-Lagrange; Chim. du goût, ecc.*)

2400. *Eccellente siroppo.* — Togli uve passule, fichi, ribes nero, ciliege nere di bosco, uve nere, parti eguali; semi d'albicocche, di pesche, di mirabelle (specie di susíne così chiamate), e succo di liquirizia, a discrezione, e zucchero candi nella proporzione della decima parte dell'altre sostanze. Se il tutto viene a pesare, per esempio, 10 lib., mettilo in un barile nettissimo che possa contenere 10 volte il medesimo peso d'eccellente vino cavato allora dall'uva senza veruna fermentazione. Chiudi leggiermente il barile con tela, e méttivi sopra un po' d'arena; indi turalo come al solito. La primavera vegnente caverai il tuo siroppo e lo infiascherai. Esso diventerà eccellente invecchiando, e sarà un corroborante e stomachico delizioso. (*Bibl. phys. écon.*)

SLOGATURE DE' PIEDI

2401. *Cura delle slogature de' piedi.* — Il rimedio più sicuro e più speditivo è la rapida immersione del piede in acqua freddissima. Quando è passato questo primo momento, ovvero che continua la gonfiezza, si può adoperar con isperanza di buon successo il rimedio seguente: Distendi sovra tutto il piede delle filaccica inzuppate in due cucchiaj d'acquavite e tre chiare d'uova dibattute insieme, e v'aggiugni un mezzo grosso di sapone raschiato. (*Doct. Dessessarts*)

SOLANO

2402. *Uso delle foglie del sólano.* — Le foglie secche del sólano, fumate alla guisa del tabacco, purgano il cervello, ed aguzzano singolarmente i sensi. Una tale fumigazione fa ottimamente evacuare gli umori densi, e facilita ancora l'esercizio di tutte le funzioni animali. (*Méd. domest. de Buchan*)

SORBE

2403. *Sidro di sorbe.* — Si tira dalle sorbe una specie di sidro che è più fine e più delicato di quello delle mele; la maniera di farlo è la medesima. (*Denis de Montfort*)

SORBETTI

2404. *Maniera di far i sorbetti di qualunque frutto.* — Prendi una sufficiente quantità di ghiaccio in preporzione de' sorbetti che vuoi fare; pestalo

e tritalo ben bene, e v'aggiugni del salnitro o del sale comune; mescola il tutto insieme, e versa in una secchia che contenga una sorbettiera, nella quale porrai i composti che vuoi ridurre in sorbetti, facendola girare continuamente per 10 minuti; indi impasterai i tuoi sorbetti rimenandoli colla paletta, e distaccandoli di tempo in tempo dalle pareti della sorbettiera. Rappigliati che si sieno, li verserai prontamente ne' bicchieri a tale uso. Se non devi presentarli subitamente, li lascerai in ghiaccio, e li rimenerai ancora. Caso che al momento di doverli versare ne' bicchieri, vedessi che sono granellosi, bisognerà che v'aggiugni un poco di sciroppo e che li rimeni ben bene colla paletta. (*Le cuisinier royal*)

2405. *Sorbetto di marasche.*— Togli once 28 di marasche; móndale de' picciuóli e de' nóccioli, che porrai a parte; acciacca le marasche in mortajo di marmo, indi pesta i nóccioli; versa il tutto in un vaso adattato, fa bollire per un quarto d'ora con 2 boccali d'acqua e 2 lib. di zucchero in pane; versa in un altro vaso, e lascia freddare. Ciò fatto, sbuccia 6 limoni, ed aggiugni il loro succo al mescuglio; passa per panno lino grosso, colorisci secondo l'uso, e fa congelare.

Altra maniera. — Piglia la quantità sopra indicata di marasche, e móndale de' picciuóli e nóccioli. Acciacca in mortajo di marmo le marasche, avendo cura che non se ne distacchino le bucce; indi pesta i nóccioli, e versa il tutto in un lambicco con 2 boccali d'acqua; eseguisci le solite regole, e distilla lentamente fino a che avrai tirato un boccale di fluido. Avvertisci che alcuni, per impedire che le marasche, le ciliege od altre frutte non s'attacchino al fondo del lambicco, adattano ad esso fondo un foglio di carta molto resistente; ma torna

meglio a congegnare verso il detto fondo una grata. Raffreddato che sia il fluido ottenuto, aggiugni il succo di 4 o più limoni, secondo che sono più o meno succosi; fa sciogliervi dentro una lib. di zucchero in pane; mescola esattamente, e passa il mescuglio per panno lino grosso; indi fa congelare.

2406. *Sorbetto d' ananas.* — Togli una lib. di zucchero e un boccale d'acqua; chiarifica come al solito, e fa cuocere a giulebbe; indi aggiugni il succo di quattro o sei limoni e la quarta parte, ovvero la metà d'un ananas, secondo la bontà e grossezza del frutto; mescola esattamente ogni cosa, passa per istaccio, e fa congelare.

2407. *Sorbetto di fior di latte.* — Stempera 6 uova fresche in 2 pinte d'acqua, a cui aggiugnerai un cucchiajo di fior' d'arancio confettati in liquido; metti a fuoco il recipiente, e, come il fior di latte abbia levato un bollore coperto, passalo per istaccio, premi i pétali de' fiori d'arancio in modo che passino ancor essi, e fa sciogliere in questo liquido dieci once di zucchero bianco. Usate queste diligenze, metti in riserbo ed in luogo fresco il mescuglio per farlo congelare a tuo uopo.

Altra maniera. — Piglia once 9 di zucchero e 18 tuorli d'uova; mescola insieme, agitando ben bene il mescuglio in un vaso adattato; poi aggiugni un boccale di fior di latte ed una scorza di limone tagliuzzata; poni a leggier fuoco, sì che il mescuglio si scaldi a pena e non si condensi; passa per istaccio, versa la colatura nella sorbettiera, aggiugni un'oncia di polvere di cannella stemperata con un poco di latte, e fa congelare.

2408. *Sorbetto di fior di latte tostato.* — Stempera i tuorli di 6 uova fresche nella quantità di fior di latte indicata sotto il N.° 2407; prendi 2 once di fiori d'arancio tostati ed un cucchiajo di

zucchero cotto a caramella; metti il vaso a fuoco, rimena continuamente con un cucchiajo di legno, e, come il mescuglio abbia levati alcuni bollori, rimovilo dal fuoco, passa per istaccio, premi i fiori come s' è detto antecedentemente, fa sciogliervi 12 once di zucchero, e metti in serbo, ecc.

2409. *Sorbetto di fragole.* — Togli quanto basta di fragole a giusta maturità, móndale, pesane 14 once, acciaccale in mortajo di marmo, ed aggiugni una pinta d' acqua. Tosto che il mescuglio sarà incorporato, versalo in vaso opportuno, aggiugni un cucchiaíno da caffè di alcoole limonato e la stessa quantità d'acqua di fiori d'arancio, e lascia stare in infusione per due o tre ore. Intanto metti 18 once di zucchero bianco in un altro vaso, che poi coprirai con panno lino, pel quale colerai il mescuglio: spremine il residuo collo strettojo, ed allorchè lo zucchero sarà totalmente sciolto, passa per panno lano finchè il liquore sia ben limpido: indi versa nella sorbettiera, ecc. ecc.

Altra maniera. — Prendi 2 lib. di fragole, lavale con vino generoso, acciaccale in mortajo di marmo, e passa per panno lino. Poi togli lib. 1 $\frac{1}{2}$ di zucchero in pane, un boccale d' acqua e l' agro di 4 limoni: mescola il tutto insieme, passa per istaccio, raccogli il fluido, coloriscilo colla cocciniglia o colla pezza di Levante, e fa congelare.

2410. *Sorbetto di lamponi.* — Piglia una lib. di lamponi, un boccale d' acqua, una lib. di zucchero bianco e 4 limoni sbucciati; acciacca in mortajo di marmo i lamponi, spremi i limoni, mescola il tutto insieme, passa per panno lano, raccogli il fluido, e, se ti piace, colorisci colla cocciniglia o colla pezza di Levante. Se ami il dolce, aggiugni altre 2 once di zucchero, indi versa nella sorbettiera, e fa gelare.

2411. *Sorbetto di ribes e d'uva spina.* — Prendi 4 lib. di bacche di ribes ed 8 once di lamponi; getta il tutto in un mortajo di marmo, e acciacca i frutti senza frangere i semi. Vérsavi una pinta d'acqua, lascia in infusione per un'ora, indi passa per panno lino grosso, e spremi il residuo collo strettojo. Ciò fatto, poni nel liquore 28 once di zucchero, e, quando è sciolto, passa per panno lano.

Per preparare i sorbetti d'uva spina, seguirai lo stesso metodo, salvochè non vi devi aggiugnere i lamponi, e solo v'hai a sciogliere 24 once di zucchero.

2412. *Sorbetto di ciliege.* — Piglia 5 lib. di ciliege belle e mature, móndale, ed acciaccale dolcemente in mortajo di marmo, sì che se ne separi tutta la buccia; aggiugni un boccale d'acqua con due piccoli cucchiaj d'alcoole limonato, ed anche più se le ciliege fossero molto mature, e lascia in infusione per due o tre ore. Indi lava e stropiccia fortemente i nóccioli che avrai tenuti in riserbo; ed allorchè ne avrai staccate le pellicole che stanno aderenti al legno, e saranno ben mondi, schiacciali in un mortajo, e gettali insieme con 22 once di zucchero in un vaso di terraglia o di *grès*, che coprirai con grosso panno lino, assicurandovelo intorno con spago; passa il liquido per questo panno lino; spremi il residuo collo strettojo; agita fortemente il liquido con un cucchiajo di legno, e, come lo zucchero è totalmente sciolto, feltra per panno lano sinchè il liquore sia ben limpido, e procedi secondo il solito.

2413. *Sorbetto di pistacchi col fior di latte.* — Piglia once 3 ½ di pistacchi recenti, ben verdi, e rotti di fresco; gettali in acqua bollente, e, come se ne distacchi la pelle stropicciandoli colle dita,

versali sur uno staccio, sbucciali, e triturali sulla pietra, avvertendo d'aggiugnervi un'oncia di zucchero e di bagnarli con sufficiente quantità d'acqua coobata di fior' d'arancio. Ciò fatto, stempera le tuorla di 6 uova freschissime in 2 pinte di fior di latte, e dopo alcuni bollori, passa per istaccio, fa sciogliervi 10 once di zucchero, e mischiavi con un cucchiajo la pasta de' pistacchi, versandovi a poco a poco un boccale dello stesso fior di latte ben caldo; passa il mescuglio per istamigna, spremi colle dita finchè non vi rimanga più nulla, mescola ogni cosa insieme, e serba in lato fresco, ecc.

2414. *Sorbetto di cioccolatte.*— Versa 2 pinte di fior di latte in una cioccolattiera; gèttavi mezza libbra di cioccolatte *a due vainiglie* che avrai tagliato in piccoli pezzetti, aggiugni 4 once di zucchero, metti il recipiente a fuoco, e mantieni il liquido per un'ora al grado del calore dell' acqua bollente, avvertendo d'agitare fortemente e frequentemente col frullino; rimovi il recipiente dal fuoco, e, come il liquore è mezzo freddo, stémpravi le tuorla di 4 uova, poi riscalda fino allo stesso grado indicato poc'anzi, e agita senza interruzione, acciocchè s'incorpori ogni cosa esattamente. Ciò fatto, riponi in lato fresco, ecc. ecc.

2415. *Sorbetto di vainiglia col fior di latte.*— Stempera le tuorla di 6 uova in 2 pinte di fior di latte; metti il vaso a fuoco; rimena continuamente il liquido con un cucchiajo di legno; e poichè il fior di latte avrà levato un bollore coperto, passa per istaccio di crine, e fa sciogliervi 10 once di zucchero con 2 once di pastiglie di vainiglia. Indi serba il composto in lato fresco, ecc.

Alla stessa maniera si possono preparare i sorbetti di cannella e di garofani, servendosi delle loro pastiglie.

2416. *Sorbetto di mandorle.* — Togli 4 once di mandorle dolci delle migliori, ed una mezz' oncia di mandorle d'albicocche; getta in acqua bollente, e, súbito che se ne distacca la pelle stropicciandole fra le dita, mettile sopra uno staccio: spogliale affatto della buccia, triturale sulla pietra da cioccolatte, ed aggiugni nello stesso tempo un'oncia di zucchero, e bagna con sufficiente quantità d'acqua. Poi stempera i tuorli di 6 uova in 2 pinte di fior di latte, a cui darai una bollitura coperta. Ciò fatto, cola come al solito, e stempera con un cucchiajo la pasta di mandorle, versandovi sopra a poco a poco un boccale o circa dello stesso fior di latte ben caldo, ch' indi passerai per istamigna. Spremi il tutto perfettamente, e mescola insieme ogni cosa per fare i tuoi sorbetti.

2417. *Sorbetto di nóccioli di ciliege con fior di latte.* — Prendi 6 once di nóccioli di ciliege, lavali con tutta la diligenza, falli ben asciugare, pestali in mortajo di marmo, e poi gettali in un vaso appropriato con 14 once di zucchero. Stempera sei tuorli d' uova fresche in 2 pinte di fior di latte; metti a fuoco; tramena continuamente con un cucchiajo di legno, e, quando il liquido avrà levato un bollore coperto, versalo così bollente sui nóccioli preparati come s' è detto, e tramena di nuovo. Lascia in infusione per un'ora, passa per istaccio di crine, riponi in lato fresco, ecc. ecc.

2418. *Sorbetto di caffè.* — Prendi una mezza libbra di caffè Moka, fàllo tostare, vaglialo per disperderne il fumo che se ne alza e le pellícole staccatesi sotto la torrefazione; indi getta questo caffè ancor caldo in 2 pinte di fior di latte bollente, in cui stempererai 6 tuorli d' uova; copri il recipiente, e metti a bagnomaria, mantenendovi per 2 ore una temperatura di circa 60 gradi; indi lascia freddare,

passa il mescuglio per istàccio, sciógliví da 16 a 18 once di zucchero, e poni in riserbo, ecc.

2419 *Sorbetto di rose.* — Prendi una dramma di cocciniglia; infondila per 24 ore in un boccale di sugo d'agresto; tieni il vaso bien chiuso, ed agita il liquore ogni tre ore. Intanto prepara uno scropolo di gomma dragante; cioè togli uno scropolo di gomma dragante della più bianca, pestala in mortajo di marmo, bagnandola di tanto in tanto con un poco d'acqua, e continua a triturare finchè la gomma sia bene sciolta, e che formi una specie di mucilagine densa. Ciò fatto, sciogli 22 once di zucchero bianco in 3 boccali d'acqua; ed allorchè lo zucchero è sciolto perfettamente, aggiugni la mucilagine di gomma dragante e la tintura di cocciniglia. Dopo 2 ore d'infusione, passa per panno lano, aggiugni un mezzo boccale d'acqua di rose, agita fortemente, ecc. ecc.

2420. *Sorbetto di rose con fior di latte.* — Togli due pugni di rose recentemente spicciolate. Abbi in pronto una pinta di crema doppia, che farai bollire, e dopo che avrà bollito vi getterai dentro le tue rose, lasciandovele in infusione per due ore, ed avendo cura di chiuder bene il recipiente. Fredda che sia la crema, passala per istaccio, a fine di separarne le rose. Allora piglia 6 tuorli d'uova freschissime, e stemprali nella crema; aggiugni $\frac{3}{4}$ di lib. di zucchero in polvere; metti a lentissimo fuoco, e dimena continuamente finchè vedi che il mescuglio si spessisce; ma sta ben attento che la crema non bolla, il che farebbe andar a male ogni cosa. Passa per istamigna o per istaccio di seta; e, come il liquido è freddo, méttivi un poco di carminio stemperato con zucchero chiarito, per dargli un bel color di rosa. Poni allora nella sorbettiera e fa congelare.

2421. *Sorbetto di pesche.* — Piglia lib. 2 $\frac{1}{2}$ di pesche, sbucciale, e cavane i nóccioli; indi passa per istaccio ed aggiugni una lib. di zucchero purificato con 9 once d'acqua ed il sugo di 2 limoni; cola il mescuglio con un pannolino, indi procedi come al solito.

Altra maniera. — Piglia una libbra di pesche, sbucciale, e cavane i nóccioli; fálle bollire in un boccale e mezzo d' acqua; versa in un recipiente adattato; aggiugni lib. 1 $\frac{1}{2}$ di zucchero purificato; lascia che si raffreddi il composto; indi passa per istaccio, aggiugni il succo di 2 limoni, e procedi del resto come al solito.

2422. *Sorbetto d' albicocche.* — Togli diciotto o ventiquattro albicocche belle e ben mature; dividile in due; levane i nóccioli, che terrai in riserbo; ordina in file ed a suoli ciascuna metà d' albicocca in un vaso di terraglia o di *grès*; schiacciale leggiermente col pollice; indi vérsavi sopra un boccale di succo d'agresto; lascia in infusione per tre o quattro ore; poi schiaccia le albicocche con un cucchiajo di legno fino a che sieno convertite in succo; passa per istaccio non troppo fitto; getta in un boccale d' acqua tiepida le pellícole rimaste su lo staccio, lasciale in infusione per un quarto d' ora, e cola: sciogli nel liquido da 22 a 24 once di zucchero depurato, ed aggiugni due piccoli cucchiaj d' acqua di fior' d' arancio; rompi sette od otto de' nóccioli tenuti in riserbo; spogliane le mandorle della lor pelle, e triturale su la pietra, aggiugnendovi un poco di zucchero, tantochè la pasta riesca molto fine: stempera questa, versandovi a poco a poco del liquido zuccherato; mescola ogni cosa insieme, dimena fortemente il mescuglio; riponi in luogo fresco, ecc. ecc.

2423. *Sorbetto d' uva moscadella.* — Prendi

3 dramme di fiori di sambuco seccati all'ombra; vérsavi sopra una pinta d'acqua bollente; lascia in infusione e raffreddare; indi cola. Acciacca 3 lib. d'uva moscadella, senza rompere i vinacciuóli; aggiúgnivi la tintura de' fiori di sambuco; agita il mescuglio; versa in un vaso di terraglia; scióglivi 22 once di zucchero con spremervi sopra sei o sette limoni; lascia in infusione per un'ora; indi passa per istaccio di crine non molto fitto, affinchè non restino indietro che i vinacciuoli e le bucce dell'uva; riponi il composto in lato fresco, ecc. ecc.

2424. *Sorbetto di limoni.*— Sciogli lib. 1 ½ di zucchero bianco in una pinta d'acqua; prendi 9 bei limoni (più o meno secondo la loro grossezza e la quantità dell'agro che contengono), asciugali con un tovagliolino, tagliali trasversalmente e per lo mezzo in due parti; spremi ciascuna parte colle dita o collo strettojo a mano; versane il succo nell'acqua zuccherata; indi passa il liquido per istaccio di crine fitto; riponi in luogo fresco, ecc. ecc.

2425. *Sorbetto d'aranci.* — Sciogli 22 once di zucchero in una pinta d'acqua; prendi otto o nove aranci, asciugali con un tovagliolino, grattugiane le scorze più odorose e meno amare, tagliali trasversalmente e per lo mezzo in due parti, e spremi, come s'è detto pe' limoni. Passa il liquido per istaccio di crine fitto, e riponi in luogo fresco, ec. ec. (*Bouillon-Lagrange; Nouv. chim. du goût, ecc.*)

2426. *Osservazione sui sorbetti.* — Tutto ciò che si è finquì detto intorno alla composizione de' sorbetti presenta la medesima serie d'apparecchi e d'operazioni. Ma pe' frutti che si mettono nelle forme, come le albicocche, le pesche, le pere, i cedrati, le melarance, ecc., è d'uopo che le composizioni sieno un po' meno grasse che quelle de' sorbetti che si pongono ne' bicchieri. Allorchè i

geli che si vogliono mettere nelle forme, sono rappigliati (sieno frutti, o formaggi), bisogna aver del ghiaccio ben pesto e mescolato con salnitro; si empiono le forme co' suddetti geli, s'involgono di carta, poi si mettono in ghiaccio due ore prima di doverne far uso. Quando si vuol cavarneli fuori, bisogna avere in una catinella dell' acqua calda per immergervele; sull'istante si devono asciugare, e cavarne i gelati con la punta d' un coltello. I frutti rossi si possono colorare con un poco di carminio; i gialli con qualche favilluzza di gommagutte; e pei verdi si adopera del verde di spinaci. (*Appert*)

SORCI

2427. *Maniera di distruggere i sorci.* — Togli 24 noci mondate e un pochetto abbrustolite con mezza libbra di formaggio d' Auvergne, e 6 noci vomiche raschiate con la lima. Pesta il tutto in un mortajo per fare una specie di pasta, che dividerai in varj pezzetti grossi come un uovo di colomba, e che porrai ne' luoghi infestati da' sorci.

2428. *Maniera d' allontanare i sorci.* — Una cassa di sale di súccino collocata in un magazzino od in una stanza ne allontana ben tosto i sorci, i quali non possono sopportar l' esalazioni di questo sale. (*Bibl. phys. écon.*)

SOUFFLES

2429. Soufflé *di pane con vainiglia.* — Fa bollire una foglietta di crema, méttivi dentro un bastone di vainiglia e 6 once di zucchero, a cui darai tre o quattro bollori. Piglia un pane morbido d' una libbra, cavane la midolla, e gettala nella crema ben calda, dove la lascerai finchè sia fredda.

Allora versa la midolla di pane in un panno lino bianco, e spremila per estrarne la crema, e poi mettila in un mortajo colla vainiglia; pesta ben bene, e aggiugni un pezzetto di burro, due uova intiere e quattro tuorli. Bene incorporato che sia il tutto, passa per istamigna. Poni la midolla di pane in una casserola; dibatti i quattro albumi delle uova che ti restano come per fare de' biscottini, e mischiali colla midolla di pane. Ciò fatto, disponi il *soufflé* in una casserola d'argento, che metterai in forno a mite calore o sulla cinigia, con sopra la tegghia. Cotto che sia il tuo *soufflé*, portalo in tavola subitamente.

2430. Soufflé *di pane con caffè vergine.*— Fa bollire fogliette 1 $\frac{1}{2}$ di crema con once 6 di zucchero. Fa tostare once 4 di caffè, ma in modo che non pigli molto colore; tostato che sia, gettalo immediatamente nella crema, e copri la casserola. Indi passa per un colatojo su la midolla di pane; lascia freddare, e poi fa il *soufflé* al modo che è detto di sopra.

2431. *Soufflé de Frangipane.*— Versa in una casserola 6 cucchiaj d'acqua, colla quale stempreraì un uovo intero e quattro tuorla; aggiugni una foglietta di crema, e burro quanto è grosso un uovo; metti a fuoco e tramena continuamente fino a che il mescuglio sia cotto, e allora il lascerai freddare. Dopo di ciò, aggiugni 6 cucchiaj di zucchero in polvere, due spumini amari e tre dolci ed un biscottino, il tutto bene acciaccato. Uniscivi inoltre un cucchiajo di fiori d'arancio tostati e ridotti in polvere; mescola insieme con diligenza, e aggiugni 4 tuorli d'uova ed anche più se occorre. Dibatti 5 albumi d'uova, e gettali nel detto mescuglio; riponi il *soufflé* nella casserola d'argento, e fa cuocere come i precedenti. (*Le cuisinier royal*)

Con analoghi processi si possono fare de' *soufflés* di marroni e di fécola di patate.

SOYAC, o KET-CHOP (*salsa per li pesci*)

2432. Togli 12 cestelle di funghi; mondali, lavali e sminuzzali più che sia possibile. Abbi in pronto una vettina nuova; favvi un suolo de' suddetti funghi così sminuzzati, della grossezza d'un dito trasverso; aspergi leggiermente con sale fine; fa un altro suolo di funghi, aspergi nuovamente con sale, e così successivamente finchè abbi impiegato tutti i tuoi funghi, aggiugnendovi una manata di malli di noce (*). Ciò fatto, copri la vettina con tela bianca, assicurala con una funicella, e sovrapponi un tondo qualunque. Lascia per quattro o cinque dì che i funghi si sfacciano; decanta il succo, e spremine la feccia a forza di braccia attraverso ad un canavaccio nuovo; metti un tal succo nella cassserola, fa che si spessisca, e aggiugni due foglie d'alloro. Allora getta in questo succo una libbra di ghiaccio; aggiugni quattro o cinque acciughe battute, ed un piccolo cucchiajo di pepe di Cajenna; fa ridurre il tutto quasi a *demi-glace*, levane le foglie d'alloro, e lascia freddare. Freddato che sia, riponlo in una bottiglia nuova ben turata. Sarà questo il *soyac* o *ket-chop* con cui addobberai il pesce. (*Le cusin. royal*)

SPAZZACAMMINO

2433. *Maniera economica di spazzare il*

(*) Bisogna provvedere i malli di noce nella stagione opportuna, salarli e serbarli in un boccalé di terra ben chiuso per servirsene allorchè n'è d'uopo.

cammino. — Pesta ben bene in un mortajo caldo e mescola insieme 3 parti di salnitro, 2 parti di sal di tartaro ed una parte di fiori di zolfo; versane sovra una paletta di ferro quanto può occupare lo spazio d'un centesimo, e metti la paletta sopra fuoco chiaro in vicinanza del cammino. Tosto che il mescuglio comincerà a bollire, fulminerà in modo che il solo movimento subitaneo dell'aria elastica contenuta nella canna del cammino farà cadere senza verun pericolo la fuliggine, così bene ed anche meglio che far non potrebbe uno spazzacammino.

Caso che il primo colpo non basti per nettare il cammino sì perfettamente come si desidera, bisognerà ripetere l'operazione. (*Bibl. phys. écon.*)

SPECIE o MEDICAMENTI CARATTERIZZATI DALLE LORO PROPRIETA'

2434. Anticamente si ammettevano

Cinque *radici aperitive maggiori*, cioè l'appio, l'asparago, il finocchio, il prezzemolo ed il rusco.

Cinque *radici aperitive minori*, cioè quelle del cappero, dell'eringe, della gramigna, dell'anonide e della robbia.

Cinque *capillari*, cioè il capelvenere nero e il capelvenere bianco noto anche sotto il nome di capillaria di Mompellieri, il politrico, l'asplenio o la scolopendra, e la ruta muraria.

Cinque *piante emollienti*, cioè la viola, la parietaria, la mercorella, la malva, l'altéa, o piuttosto tutte le malvacee.

Quattro *fiori cordiali*, cioè quelli di borragine, di buglossa, di viole e di rose; ma ce n'ha

d'ancor più cordiali, come quelli di garofano od i fiori labiati, il fior d'arancio, ecc.

Quattro *fiori carminativi*, cioè quelli di camomilla, di meliloto, di matricaria e d'aneto.

Quattro *farine risolutive*, cioè quelle d'orzo, di fave, di orobi e di lupini; ma non sono manco risolutive quelle di segale, di lenti, e soprattutto quelle di linseme e di fien greco.

Quattro *semi caldi*, cioè l'ánice, il comino, il finocchio ed il carvi.

Quattro *semi caldi minori*, cioè quelli d'appio, di petrosellino, d'ammi e di dauco.

Quattro *semi freddi maggiori*, cioè quelli di zucca, di cucuzza, di cedriuolo e di poppone; o piuttosto quelli di tutte le cucurbitacee.

Quattro *semi freddi minori*, cioè di cicoria, d'indivia, di lattuga e di portulaca.

Quattro *legni sudorifici*, cioè il guajaco, la cina, la salsapariglia ed il sassafrasso; a cui si può aggiugnere il bosso, il magaleppo, ecc.

Cinque *mirabolani*, cioè citrini, cheboli, indi, emblici e bellirici.

Quattro *acque cordiali stillate*, cioè quelle de' *quattro fiori cordiali*; ma quelle di melissa, di cannella, di cedro, d'ánice, di ciliege nere, delle labiate, ecc., sono ancor più attive.

Quattro *acque* dette *pleuritiche stillate*, cioè quelle di scabiosa, di cardo benedetto, di tarassaco e di papavero salvatico; ma il loro infuso è più efficace.

Quattro *acque* dette *catarrali*, cioè quelle di tussillaggine, di veronica, di scabiosa e di macerone.

Tre *olj stomachici*, cioè d'assenzio, di cotogne e di mastice; ma quelli di garofano, di macis e d'alloro sono ancor più potenti.

Quattro *unguenti caldi*, cioè quello d'Agrippa, d'altéa, il marziale ed il nervino.

Quattro *unguenti freddi*, cioè il bianco (di Rhasis), il canforato, il cerotto di Galeno, il populeo ed il rosato.

Cinque *frammenti o pietre preziose* (oggidì inusitate), che sono il giacinto, lo smeraldo, il zaffiro, il granato e la corniola, tutte gemme inutili in medicina.

Quando si prescrivono simili medicamenti, s'impiegano d'ordinario a parti eguali.

Composizione novella delle specie.

2435. *Specie vulnerarie.* — Piglia: veronica, iperico, fiori di piè di gatto e fiori di tussillaggine, ana, 128 grammi; sanicola, bugola, pervinca, edera terrestre, cardo benedetto, scordio, agrimonia, betonica, millefoglio, scolopendra, ana, 64 grammi. Taglia, sminuzza e mescola esattamente. Se ne prende in infusione (come il tè) un pizzico per una tazza d'acqua calda. Se ne fa uso nelle cadute ed in altri casi, come discuziente, tonico, stomachico, emmenagogo.

2436. *Spezie becchiche.* — Togli: fiori d'altéa, di malva, di papavero, di tussillaggine e di piè di gatto, parti eguali. Se ne piglia un pizzico in infusione per una tazza d'acqua zuccherata nelle infreddature e nelle malattie del petto. Ancora si può allungare questa infusione col latte, e raddolcirla con siroppo d'altéa.

2437. *Frutti becchici.*—Datteri senza nóccioli, giuggiole, fichi, uve passule, per parti eguali.

2438. *Spezie aromatiche e vulnerarie.*—Sono composte di parti eguali di sommità di ramerino, timo, salvia, issopo, lavanda, origano, melissa, prezzemolo, ecc. Vi si aggiungono delle foglie d'alloro, delle coccole di ginepro, od altri aromati, se così vuolsi.

2439. *Spezie aromatiche e pettorali.* — Togli: foglie di capelvenere, di veronica, d'issopo e d'edera terrestre, parti eguali. Mescola, e serba per l'uso.

2440. *Spezie aperitive.* — Togli: radici di gramigna, d'asparagi, di macerone, d'accetosa, ana, grammi 16; liquirizia raschiata, grammi 8; nitrato di potassa, grammi 4. Il tutto per 2 litri d'acqua.

2441. *Spezie astringenti.* — Radici di tormentilla e di bistorta, scorza di melagrana, di ciascuna 4 grammi. Serve questa dose per un litro d'acqua, ed è utile nelle dissenterie. Vi si ponno aggiugnere alcune gocce d'acido solforico o d'acqua di Rabel.

2442. *Spezie amare.* — Cime di centaurea minore, di camedrio e d'assenzio, per parti eguali, grammi 8 sopra litri 2 d'acqua.

2443. *Semi carminativi, o sia contra le flatuosità.* — Semi d'ánice, di finocchio, di curiandoli e di carvi, parti eguali.

2444. *Spezie antiscorbutiche.* — Togli per 2 litri di bevanda: radice di bardana, di lapazio, di ráfano salvatico, foglie recenti di beccabunga, di sisimbrio orientale, di coclearia, di nasturzio acquatico e di meniante, di ciascuna di queste spezie 32 grammi, ed un limone. Bisogna che tutte l'erbe sieno fresche, tranne il meniante, la bardana ed il lapazio, che si possono anche prender secchi; ma allora se ne dee scemare la dose per una metà.

2445. *Spezie emollienti.* — Foglie di malva, di cardoncello, di tassobarbasso, d'altéa, di parietaria, parti eguali.

Si possono anche usare tutte le malvacee, ed i semi di psillio, di lino, e il bulbo del giglio cotto sotto la cenere. Se ne fa uso per cataplasmi, nelle polveri, nelle bevande e ne' decotti emollienti, ecc.

2446. *Spezie antelmintiche, o sia contra i*

vermi. — Piglia: foglie e fiori secchi di tanaceto, d'assenzio, di camamilla romana, parti eguali. La dose è di 2 grossi in decotto, od aposéma, come dicono i medici.

2447. *Spezie sudorifiche per decotti.* — Raschiatura di guajaco, radice di cina tagliata a fette, salsapariglia tagliata minutamente, di ciascuna droga 64 grammi per 3 litri d'acqua da prendersi in decotto o aposéma.

2448. *Spezie sudorifiche per infuso.* — Togli: raschiatura di sassafrasso, fiori di sambuco, foglie di borraggine, pétali di papavero, parti eguali. La dose è di 2 grossi per litro. Il carbonato di potassa alla dose di circa 2 grammi rende queste bibite più attive; però s'avvertisca di nol mischiare colle specie, ma d'aggiungervelo a parte al momento del fare l'infuso.

2449. *Spezie diuretiche.* — Radici secche e incise di finocchio, di rusco, d'anonide, d'asparagi e di prezzemolo, parti eguali. La dose è di 1 a 2 once per litro.

2450. *Farine emollienti.* — Farina di linseme, di segale e d'orzo, parti eguali. Se ne fanno de' cataplasmi.

2451. *Farine risolventi.* — Farina di fien greco, di fave, d'oróbo e di lupini, parti eguali. I cataplasmi di queste farine contengono materie astringenti e toniche insieme con de' principj mucilaginosi.

2452. *Spezie antiveneree.* — Togli per 4 libbre d'acqua: raschiatura di guajaco, radice di salsapariglia e di cina, di ciascuna 32 grammi; polipodio quercino, 64 grammi; sena mondata, 16 grammi; rabarbaro acciaccato, 8 grammi; carbonato di potassa, 2 grammi; solfuro d'antimonio, 128 grammi. — Il solfuro d'antimonio e la potassa formano

insieme un poco di kermes minerale; onde per rendere questo medicamento più uniforme, converrebbe sopprimere l'antimonio solforato, e mettere solamente in quella vece $\frac{1}{2}$ grano od un grano d'idrosolfuro rosso d'antimonio. — La potassa agisce pure sulle sostanze sottomesse alla decozione, e non è senza efficacia. (*J. J. Virey; Traité de pharm.*)

SPIGO

2453. *Acqua di spigo o di lavanda.* — I profumieri in generale fanno semplicemente infondere dello spigo nell'acquavite; indi lo distillano, e così non ne ottengono che un'acqua poco spiritosa. Per tirarne una eccellente, riempi un boccale di *grès* infino a due terze parti di fiori di lavanda femmina grossamente mondati, ma sì però che non ci restino nè steli nè foglie; vérsavi sopra quanto basta di spirito di vino rettificatissimo; lascia durar l'infusione per 8 giorni, e poi distilla a bagnomaría a gocce precipitate per ottenere a un di presso tant'acqua di lavanda, quanto era lo spirito di vino impiegato nell'infusione. Caso che il prodotto non sapesse abbastanza di lavanda, potrai rettificarlo per mezzo d'una seconda distillazione, procedendo esattamente come per la prima; cioè verserai lo spirito di lavanda sopra nuovi fiori, lascerai durare l'infusione alcuni giorni, e quindi distillerai come s'è detto.

Si potrà ottenere co' medesimi processi dello spirito d'assenzio, di mirto, di timo, di basilico, di camamilla, di rosa, di fior' d'aranci, ecc. ecc. (*Bouillon-Lagrange; Chim. du goût, ecc.*)

2454. *Olio essenziale di lavanda.* — Piglia una quantità di fiori di lavanda proporzionato alla

tenuta del tuo lambicco; colloca al fondo della cucúrbita un treppiè coperto d'una grata fitta, sulla quale getterai i tuoi fiori; indi versa sopr'essi quanto basta d'acqua di fiume, perchè i fiori si trovino abbondantemente bagnati, ma non troppo; allora luta tutte le giunture; ma quando si tratterà di lutare il recipiente col rostro del refrigerante, vi farai un piccolo foro.

Comincia la tua operazione con fuoco graduato, e rinforzalo successivamente fino al grado dell'acqua bollente ed anco un po' più. Mantieni in tal modo il fuoco sinchè le gocce d'acqua che cadranno dal rostro del refrigerante cessino di comparir latticinose e sieno divenute chiare e limpide; estingui allora il fuoco, e separa l'olio essenziale dall'acqua sovra cui esso galleggia. A tale effetto, piglia un imbuto di vetro, la cui apertura inferiore chiuderai con un dito; versa lentamente in esso imbuto il prodotto della distillazione; tosto che sarà pieno, ne schiuderai l'orifizio inferiore ritirando il dito; subitamente ne vedrai scolar l'acqua; ed al momento che t'accorgerai che l'olio essenziale s'avvicina all'orifizio suddetto, lo chiuderai di nuovo. Allora tornerai a caricare l'imbuto, farai scolar l'acqua come la prima volta, e, ripetendo questa manipolazione, non conserverai altro nell'imbuto, fuorchè l'olio essenziale. Allora sarà facile il versarlo in una boccetta da potersi chiudere esattamente. (*Idem*)

Caso che s'avesse a fare una seconda distillazione, bisognerà che non getti via l'acqua provegnente dalla prima, come quella che contiene tuttavía un odore fortissimo, e che sostituirai con grande profitto all'acqua di fiume di cui s'è parlato in principio.

Gli olj essenziali di ramerino, di timo, di

majorana, di menta, di camomilla, ecc. ecc. s'ottengono col medesimo processo. (*Idem*)

2455. *Usi dell'olio di lavanda.* — L'olio essenziale di lavanda è stimatissimo per le malattie cefaliche, i vapori isterici, e l'epilessía; se ne fanno inghiottire da dieci a dodici gocce in qualche liquore adattato; se ne fa uso altresì per aromatizzare i sali urinosi di cui si sogliono servire le persone soggette a vapori. — Quest'olio fa morire ancora i vermi e tutti gl'insetti, come a dire pidocchi, cimici e pulci. — Quattro o cinque gocce d'olio essenziale di lavanda pigliate a digiuno in un cucchiajo di vino dissipano l'emicranie, e fortificano lo stomaco. — Lo stesso olio mescolato con quello d'iperico e di camomilla forma un ottimo linimento per guarire i reumatismi, la paralisi e le convulsioni. (*Idem*)

SPINACI

2456. *Del cucinare gli spinaci.* — Gli spinaci, il più sano di tutti i legumi e che s'affà a tutti gli stomachi, si acconciano col succo, col burro, col fior di latte, e collo stillato (*coulis*); si fanno con essi e potaggi e torte e rosolate e creme, ecc.; servono d'accompagnamento a varie vivande squisite. Dopo l'acetosa, sono la cóltrice più consueta delle braciuole, e sempre quella delle lingue *à l'écarlate* e delle fette di manzo affumato d'Amborgo. Finalmente e' sono non meno un ripiego pel deschetto del povero, che la gloria della mensa del ricco; tutto dipende dalle mani per cui devono passare. (*Almanach des gourmands*)

2457. *Crema di spinaci.* — Piglia una gran cucchiajata di spinaci ben cotti, una dozzina di mandorle dolci sbucciate, un poco di cedro verde,

tre o quattro biscottini di mandorle amare, quanto basta di zucchero, due bicchieri di fior di latte, un bicchiere di latte semplice e 6 tuorli d'uova. Mescola ben bene il tutto, e passa per istamigna in un tondo; copri il tondo, e mettilo a fuoco sinchè il fior di latte si sia rappigliato. — Questa crema è gustosa al palato e sana, e può esser mangiata così calda, come fredda.

2458. *Torta di spinaci.* — Monda esattamente gli spinaci, e dopo averli lavati in più acque, mettili con dell'acqua schietta in una casserola sopra un fornello; indi ritirali e fàlli scolare; poi spremili ben bene, e pestali in un mortajo con della scorza di cedro verde confettata, quanto basta di zucchero, un pezzo di burro fresco, e un pochetto di sale. Quando il tutto sarà ben pesto, copri il fondo d'una tegghia da pasticci con pasta sfogliata, stèndivi sopra gli spinaci quanto più puoi egualmente, fa un cordone tutt'all'intorno, e metti in forno. Cotta che sia la torta, ràschiavi sopra dello zucchero, fa rosolare colla paletta rovente, e porta in tavola.

2459. *Rosolate di spinaci.*—Dopo aver diligentemente mondati gli spinaci, e lavati in più acque, fa cuocerli in una casserola con un bicchier d'acqua, e poi mettili a scolare. Freddati che sieno, spremili ben bene, e pestali in un mortajo. Indi aggiugni un po' di burro fresco, della scorza di cedro verde, due biscottini di mandorle amare, quanto basta di zucchero e di fior' d'arancio, e pesta ancora ogni cosa insieme. Copri il fondo d'una tegghia da pasticci con pasta sfogliata ben sottile; tagliala in pezzetti; metti ad un angolo di ciascuno di questi pezzetti quanto è grossa la metà d'una noce del tuo ripieno; bagna, e copri di pasta tutte le tue rosolate così ammannite; affazzonale tutt'all'intorno con un coltello, e quindi fa friggerle in burro

magro. Come abbiano pigliato un bel colore, mettile a sgocciolare, apparecchiale con garbo sopra un tondo, aspergile di zucchero, dà loro una crostata colla paletta rovente, e ponle in tavola così calde per tramesso. — Questo cibo è leggerissimo.

2460. *Potaggio di spinaci.* — Poni in una pentola i tuoi spinaci diligentemente mondati, con acqua, burro, sale, erbe odorose ed alcune cipolle steccate con chiovi di garofano. Allorchè saranno mezzo cotti, aggiugni quanto basta di zucchero, un pugno d'uva passula e de' crostini di pane tostati nel forno. Finisci di cuocere, e versa sopra la tua zuppa.

SPUMINI

2461. *Spumíni* (*) *di Brusselles.* — Scotta, sbuccia diligentemente, e pesta ben bene una mezza libbra di mandorle dolci bagnandole colla metà d'un albume d'uovo; mettile in una catinella con once 2 di farina di riso, ed una mezza libbra di zucchero in polvere; mescola ben bene il tutto insieme, e aggiugni quattro albumi d'uova dibattuti. Torna a mescolare insieme ogni cosa; poi colloca gli spumíni sopra fogli di carta bianca, e fa cuocerli in forno a leggier calore, dopo d'averli più volte aspersi con zucchero ridotto in finissima polvere. (*Le maître d'hôt conf.*)

Alla stessa maniera si preparano gli spumíni di mandorle amare; ma bisogna mettervi una terza parte di zucchero di più.

2462. *Spumíni alla portoghese.* — Piglia once 5 di farina di patate, 12 chiare d'uova, libbre 1 di mandorle dolci, e libbre 1 $\frac{1}{4}$ di zucchero in polvere.

(*) Gli *spumíni* sono da' Milanesi chiamati *amaretti.*

Sbuccia le mandorle e pestale in un mortajo; indi sbatti separatamente le chiare dell'uova fino a ridurle a perfetta schiuma; allora aggiugnile alla pasta, e così pure v'aggiugni lo zucchero e la farina; dibatti ben bene ogni cosa insieme, e fanne un esatto mescuglio, che verserai nelle forme come i biscottini di Savoja, e in scatole di carta come i biscottini ordinarj, e che farai pur cuocere alla stessa maniera.

2463. *Spumíni ordinarj.* — Piglia la raschiatura d'un cedro, libbre 1 $\frac{1}{2}$ di mandorle ed altrettanto di zucchero in polvere; pesta le mandorle, e fa seccarle; il giorno appresso pestale in un mortajo, aggiugnendovi di tempo in tempo un poco d'albume d'uovo. Ridotte che sieno in pasta friabile, méttivi lo zucchero, la raschiatura di cedro e qualche chiara d'uovo; dibatti ben bene il tutto insieme; distendi la tua pasta sopra una spatola lunga e piatta, e forma i tuoi spumíni della grossezza d'una noce. Allora fa cuocerli a moderato calore e rosolare. (*Le cuis. royal*)

2464. *Liquore di spumíni.* — Per far questo liquore sì gradito, pesta in mortajo di marmo libbre 1 di mandorle amare ben scelte; mettile in infusione in pinte 9 d'acquavite o di spirito di vino allungato con acqua, ed agita frequentemente il vaso. In capo a 15 giorni, versa il tutto in una cucúrbita, metti il lambicco a bagnomaría, distilla a piccolo filo, e mantieni il fuoco più eguale che sia possibile. Come avrai tirato 5 pinte di spirito, farai un siroppo con libbre 5 di zucchero, 3 bottiglie d'acqua comune e 2 pinte d'acqua di fior' d'arancio doppia (coobata). E se il liquore è troppo forte di spirito, accresci la dose dello zucchero e dell'acqua. Fatto che sia lo sciroppo, e compiuto il mescuglio, feltra per carta sugante, e così avrai un

liquore chiaro, limpido, brillante e da piacere sì al palato e sì all'occhio. (*Bouillon-Lagrange*)

SPUGNE

2465. *Preparazione delle spugne pe' denti.*— Trascegli delle spugne finissime, lavale in più acque, stropicciandole fra le mani; fàlle prosciugare, e poi tagliale per dar loro la forma d'una pallottola grossa come un piccolo uovo di gallina. Ciò fatto, immergile nella tintura seguente:

Togli: brasile, once 4; cocciniglia acciaccata, grossi 3; allume di rocca, grossi 4; acqua, libbre 4. Metti tutte queste sostanze insieme in un vaso adattato; fa bollire questo miscuglio fino al residuo della metà, passa il decotto per panno lino, e versalo così caldo sulle tue spugnuzze; lasciavele in infusione per 12 ore, e poi lavale in parecchie acque fino a che l'ultima sia chiara. Allora fàlle prosciugare, e quindi lasciale stare per qualche tempo in uno spirito di vino aromatizzato con olio essenziale di cannella, o di garofano, o di spigo, ecc. Ritirane le spugnuzze, spremile, e conservale in un boccale ben chiuso. (*Toilette de Flore*)

2466. *Preparazione delle spugne da toeletta.*— La prima cosa, tieni immerse le spugne per un giorno intiero in acqua di fiume; indi levane con diligenza i sassolini e i granelli d'arena che vi si trovano dentro, frugando leggiermente ne' fori con un sottil punteruolo, e battendole sulla sponda del vaso per provocarne l'uscita. Come le sieno ben nette, e poichè avrai tagliato via le radici che servono loro di base, le insaponerai, e quindi le sbozzimerai; e se le vuoi imbiancare, le getterai in acqua ben calda ma non bollente, nella quale farai sciogliere once 1 di sale d'acetosa per ogni libbra di spugne,

e dove le sciaguatterai e spremerai fortemente.— Si può anche immergerle nel succo di limone. — Volendo spogliarle di quel non so che di limaccioso che è loro naturale, si può profumarle, dopo averle imbiancate, con acqua rosa, o acqua di fior' d'arancio, o di Colonia, o di spigo, mescolata con acqua comune di fiume. (*Parf. impér.*)

2467. *Spugne per la faccia.* — Per preparar tali spugne, lascia star immerse per qualche tempo nell'acqua le spugne più belle e più fini che puoi avere; lavale ben bene; fàlle prosciugare; gettale nell'acquavite; dopo 12 ore spremile, poi torna a immergerle in altra acquavite, e fàlle prosciugare di nuovo; finalmente lasciale stare per circa 12 ore in acqua di fior' d'arancio. (*Man. cosmét. des plan.*)

SQUADRA

2468. *Maniera di fare una squadra giusta e con poca spesa.* — Piglia un pezzo di carta qualunque; piegala come vien viene, indi ripiegala con attenzione sopra sè stessa, in maniera che questa seconda piegatura ricopra esattamente la prima; e così avrassi la più giusta delle squadre. È facile il comprendere che, dividendo questa squadra con un compasso, si può avere un angolo di 45 gradi. (*Bibl. phys. écon.*)

STAGNO

2469. *Osservazioni sul vasellame di stagno.*— Le seguenti precauzioni sono indispensabili per le persone che fanno uso di vasellame di stagno:

(1.° Bisogna tenerlo sempre nettissimo.

(2.° Súbito che altri se n'è servito, bisogna lavarlo ed asciugarlo perfettamente.

(3.° Si dee tenerlo in luogo asciuttissimo ed esposto all'aria; altrimenti vi si formano delle macchie verdi dannosissime.

(4.° Vuolsi aver cura di nol lasciare nelle cucine dove ci ha fumo.

(5.° È pericoloso il mettervi cibi o bevande in cui entrino degli acidi, come sarebbe l'aceto, ec.

I frutti cotti o confettati diventano malsani nello stagno; e così pure il vino e la birra. (*Encycl. méth.*)

2470. *Dello stagnare.* — V. all'art. RAME.

STAMPE

2471. *Processo per rimettere in nuovo le stampe.*—Si legano insieme fra due cartoni tutte le stampe che si vogliono nettare; si mettono a bollire per un quarto d'ora in una lisciva composta nella proporzione d'un *boisseau* di buone ceneri per 4 secchie d'acqua di fiume; indi si ritirano e si pongono sotto allo strettojo, a fine di farne uscir l'acqua che possono contenere, e che si vede carica del loro sucidume: un quarto d'ora dopo s'immergono nella medesima lisciva, e quindi si torna a metterle sotto allo strettojo: ciò fatto, si tuffano in una secchia d'acqua di fiume bollente, vi si lasciano stare un quarto d'ora, poi si cavano fuori, e si tuffano due o tre volte in un'acqua carica d'allume, la quale restituirà un certa fermezza alla carta. Finalmente bisogna distendere le stampe a due a due per mezzo di spilli e voltar l'una contro all'altra, a fine di preservarle dalla polvere. (*Dict. des ménages*)

Veggasi anche sotto l'articolo IMBIANCAMENTO, n.° 1446.

STOFFE

2472. *Maniera di preservare le stoffe dalle tignuole ed altri insetti.* — Si preservano le stoffe dalle tignuole ed altri insetti col mettere alcuni pezzolini di canfora chiusi in panno-lino negli armadj dove si ripongono i panni, gli abiti, ecc.

Le erbe aromatiche, come a dire la menta, la lavanda, ecc., sono pure un buon preservativo contra le tignuole.

2473. *Stoffe impermeabili.* — Per rendere le stoffe di lana, le tele, le carte, ecc., impermeabili all'acqua, sciogli once 4 di sapone bianco di Marsiglia in 12 pinte d'acqua piovana bollente; e sciogli parimente in altre pinte 12 d'acqua la terza parte d'una libbra d'allume. Porta separatamente queste due soluzioni a 70 gradi di Réaumur; fa passare e ripassare le stoffe nell'acqua di sapone, e poi nell'acqua d'allume senza interruzione; finalmente fa prosciugare all'aria.

Per le tele di cotone fa d'uopo il doppio degl'ingredienti nella medesima quantità d'acqua.

Per quelle di filo e per la carta fa d'uopo il triplo; e per la seta il quadruplo. (*Brevets d'invention*)

STOPPIA

2474. *Uso da farsi della stoppia.*—Il miglior uso che far si possa della stoppia è di sotterrarla con quell'aratro che si chiama *à versoir* súbito dopo la mietitura. In tal modo essa aumenta la massa de' concimi, dispone la terra a ricevere facilmente il calore del sole e l'aria atmosferica, determina la putrefazione delle piante, e fa perire

le cattive erbe non meno che le loro semenze. (*Parmentier*)

STOVIGLIE

2475. *Maniera di rendere le stoviglie di terra sì solide da resistere lungo tempo al fuoco.* — Bisogna a tale effetto impiastrare esteriormente i vasi di terra quando son nuovi con argilla stemperata, poi farla ben seccare, e allora darvi sopra una mano d'olio di linseme. (*Bibl. phys. écon.*)

SUDORE

2476. *Rimedio contra il sudore delle mani.*— Potrai preservarti da tale incomodo, stropicciandoti le mani con un poco di polvere di licopodio; il quale spediente non nuoce punto alla sanità. (*Bibl. phys. écon.*)

SUGNA

2477. *Maniera di ripristinare la sugna rancida.* — Metti a fuoco la sugna che pute di rancido, lascia per qualche tempo in liquefazione, e v'aggiugni una crosta di pane bruciata. (*Dict. d'agric.*)

Veggasi sotto l'articolo PORCO la maniera di far liquefare e conservare la sugna.

2478. *Maniera d'impedire che la sugna e l'altre grasce che si fanno friggere non producano incendj.* — È noto che il lardo e il grasso che si fanno friggere nella padella cagionano spesso violenti incendj allorchè vi s'appicca il fuoco, o che vi cadono accidentalmente de' liquidi stranieri. Il mezzo d'impedire simile pericolo si riduce a

mettere nella padella insieme con la sugna o col lardo o con altre grasce la quantità sufficiente di sale per salarle. (*Bibl. phys. écon.*)

SUSINE

(V. sotto a PRUGNE.)

T

TABACCO

2479. *Maniere diverse di profumare il tabacco.* — Per dare al tabacco l'odor di zibetto, piglia un po' di tabacco, mettilo in una mano con un tantino di zibetto che andrai sbriciolando, e mescola bene insieme. Lo stesso può farsi per gli altri odori. Tuttavia se molto fosse il tabacco che tu volessi profumare, tornerà meglio a porlo in un mortajo colla droga che avrai scelta, e scaldarne leggiermente il fondo.

Chi voglia preparare il tabacco alla foggia di Malta, dee prendere delle radici di regolizia e di rosajo, cavarne la prima corteccia, ridurle in polvere, e passarle per istaccio; indi profumare il tabacco con quell'odore che più piace, mettervi un tantino di *rhum*, dell'acquavite o dello spirito di vino, e lasciarvelo ben macerare.

Finalmente per profumare il tabacco di rosa, di fior' d'arancio, di gelsomino, ecc., abbi in pronto una scatola guernita di carta asciuttissima, distendivi un suolo di tabacco alto un pollice, e sopra favvi un suolo di fiori, e sempre così alternativamente finchè la scatola sia piena. Dopo 24 ore,

passa il tuo tabacco per istaccio, a fine di separarlo dai fiori, torna a mettervene degli altri come si diceva pur anzi, e continua in tal modo finchè il tabacco abbia contratto quel grado d'odore che gli vuoi dare. Allora lo riporrai subitamente in un vase di vetro, che chiuderai con tutta la diligenza. (*Man. cosm. des plantes*)

2480. *Tabacco economico.*— Un membro del collegio di medicina di Stocolma scoperse che le foglie delle patate fatte seccare a un punto convenevole danno un tabacco che supera in fragranza il tabacco ordinario. (*Bibl. phys. écon.*)

TAFFETTA'

2481. *Maniera di preparare il taffettà d'Inghilterra.* — Scegli un taffettà sottile, ma non troppo raro; indi piglia once 2 di colla di pesce, che taglierai in pezzetti e farai liquefare in un padellino d'argento contenente libbre 2 d'acqua bollente, che lascerai a fuoco dieci o dodici ore, affinchè la colla si possa sciogliere perfettamente; dopo di che passerai il liquido spremendo per istaccio o panno lino. Allora intigni una spazzola nella colla; danne una mano sopra il taffettà, che avrai disteso esattamente sur un telajetto con degli spilli; fa seccare questa prima mano davanti a fuoco di fiamma senza fumo; indi ritorna a darvi sopra di colla, e continua allo stesso modo finchè abbi distesa tutta la tua colla sul taffettà, il quale debbe avere intorno a piedi 2 $\frac{1}{2}$ di larghezza e piedi 3 di lunghezza. Ciò fatto, davvi sopra due mani di tintura di balsamo del Perù in pallottole fatte collo spirito di vino; e come il taffettà sia secco, taglialo in piccoli pezzi che piegherai sopra sè stessi e disporrai a forma di rotoli.

Tutti sanno che si applica una picciola faldelletta di questo taffettà umettato sul rovescio colla saliva alle lievi escoriazioni od ai tagli poco profondi. (*Parf. impér.*)

TAGLI

2482. *Maniera di curare i tagli.* — Si guarisce prontamente un taglio che sia leggiere, difendendolo dall'aria e dagli stropicciamenti che impedirebbero il rammarginarsi. Si ottiene questo fine coll'applicare semplicemente sul taglio un piumacciuolo inzuppato d'acqua e di vino, ed assicuratovi con una legatura quasi simile a quella d'un salasso.

Se il taglio è profondo, bisognerà lasciarne uscire per qualche istante il sangue; anzi si dee comprimerlo dolcemente, acciocchè ne escano i grumetti. Allora, dopo aver diligentemente detersa la piaga, si dee ravvicinare le labbra del taglio, e mantenervele così ravvicinate con due piumacciuoli collocati lunghesso ciascun orlo della ferita, e tenuti fermi colla debita legatura. Si umettano questi piumacciuoli con poca acqua e vino; ma si sfuggono gli olj, i corpi grassi, l'acquavite, ecc.

Diversamente si vuol procedere allorchè alcune arteriuzze gettano sangue in abbondanza. Allora bisogna spruzzar d'acqua fredda la ferita e i dintorni ed anche tutto il membro; con che riesce spesse volte d'arrestare l'emorragía. E caso che il sangue continuasse tuttavía a sprizzare, converrà ricorrere ad un'applicazione d'agárico o d'esca, assicurandovela con lenta legatura.

Qualora il taglio sia considerabile, nè si possa farvi una legatura intanto che si manda pel chirurgo, si può mettere un pezzuolo d'agárico nella piaga, coprirla con molte filaccica, e quindi fasciarla.

Se la piaga rimane più giorni senz'essere medicata, avviene spesso che le labbra si discostino e lascino vedere un interstizio nerastro formato dal sangue coagulato. Allora bisogna ajutar la natura vuotando la piaga da sì fatta concrezione sanguigna, e detergendola con un pezzetto di tela fine umettata in acqua tiepida vinosa. Come il taglio ha ripigliato il suo colore rossastro, si dee medicarla al modo che è detto di sopra. (*Man. de santé*)

TALPE

2483. *Maniera di distruggere le talpe.* — Quando non è possibile di prender le talpe nelle lor tane, bisogna distruggerle per mezzo delle trappole, ovvero introducendo ne' loro andirivieni sotterranei de' fascetti di spini forti e molto acuti, giacchè la minima puntura suol far morire simili animali. In vece degli spini si può ficcar degli spilli in alcuni pezzetti di sughero tagliati a tondo, e porli ne' detti andirivieni; od anche vi si possono sostituire de' colli rotti di bottiglie.

2484. *Altra.* — Piglia un sasso di calce viva grosso come una noce; immergilo nell'acqua, mettilo all'ingresso delle buche frequentate dalle talpe, e quindi ottura questo ingresso con un poco di terra battendola col piede. Il gas che si andrà sprigionando dalla calce farà prestamente perire le talpe. (*Bibl. phys. écon.*)

TARTUFI

2485. *Maniera di conservare i tartufi.* — Si conservano perfettamente i tartufi lavandoli da prima con acqua e vino, e quindi mettendoli nell'aceto. Allorchè si vuol mangiarli, si tengono in

molle nell'acqua per ispogliarli dell'acidità che potrebbe aver loro comunicato l'aceto, e poi si cucinano al modo che piace. (*L'art du conf.*)

TÈ

2486. *Usi medicinali del tè.* — Gl'infusi di tè distruggono i cattivi fermenti delle prime vie, e sciolgono le materie viscide raccolte nello stomaco, le quali vi alterano le buone qualità del chilo, e per conseguenza formano delle ostruzioni nelle glandole del mesenterio. Il tè è anche cefalico, calma l'emicrania, dissipa l'assopimento ed i vapori, e rende libero lo spirito. Preso la mattina col latte, purga dolcemente, ed è ottimo per gli asmatici, i tisici, ecc. ecc. (*Bouillon-Lagrange*)

2487. *Liquore di tè.* — Togli once 4 di buon tè imperiale; gettalo in una foglietta d'acqua bollente, dove lascerai che levi un bollore; ritira dal fuoco, e chiudi la caffettiera per dar tempo alle foglie di spiegarsi. Allorchè questa prima infusione non sarà più che tiepida, versala colle foglie del tè in 9 pinte d'acquavite o 5 pinte di spirito di vino allungato con 4 pinte d'acqua, e lascia durar l'infusione otto giorni. Se in capo a questo spazio di tempo l'acquavite non ha contratto un odor gradevole di tè e pendente un poco verso l'odore della viola mammola, mostrerà che il tè adoperato non è di buona qualità; onde per rimediarvi aggiugnerai a questa seconda infusione una tintura d'once 2 di tè che farai come la prima, e lascerai macerare il tutto per altri otto giorni. Allora comincerai a stillare a gran filo, rimetterai nella cucúrbita le 4 prime pinte che avrai ottenute, e finirai la distillazione a bagnomaría ed a piccolo filo sino a tanto che abbi tirato 5 pinte di liquore.

Mescola questo liquore con siroppo fatto con libbre 5 di zucchero sciolto freddo in 5 pinte d'acqua, e feltra il tutto secondo le regole dell'arte.

Questo liquore è diuretico, deostruisce i reni, calma i dolori nefritici e facilita la digestione.

Allo stesso modo si fanno i liquori per infusione di menta, di melissa, d'issopo, di santoreggia, ecc. (*Bouillon-Lagrange*)

2488. *Tè di manzo.* — Per preparare il tè di manzo, getta sopra una certa quantità di carne cruda e magra tagliata in minutissime fettoline il doppio del suo peso d'acqua bollentissima, e lascia il tutto in infusione in un vaso coperto fino a perfetto raffreddamento, acciò le parti grasse possano coagularsi alla superficie ed esserne quindi levate via; dopo di che travaserai il brodo e lo farai di nuovo scaldare. Vi si può aggiugnere un tantino di sale e qualche preserella di spezierie.—Questa specie di brodo, che è molto usato dagl'Inglesi, è secondo loro preferibile a quelli fatti con lunga cottura, per essere più facile a digrassare e quindi a digerire. (*Bibl. phys. écon.*)

TEGOLE

2489. *Maniera di far lungamente durare le tegole.* — Ciò consiste nel far leggiermente scaldare le tegole e poi nell'incatramarle con un mescuglio di catrame e di calcina. (*Le comte de Mellin*)

2490. Si dà alle tegole il colore della lavagna, macinando del bianco di cerussa e del nero di Germania insieme con olio di lino, e dando poi di tale miscuglio sulle tegole, che si deono far prosciugare al sole ad ogni mano. (*Wattin*)

TELE

2491. *Mezzo di riconoscere in che modo furono imbiancate le tele.* — Allorchè ti vorrai certificare se i tuoi panni lini furono imbiancati con la calce, bagnerai un luogo qualunque della tela sospetta, e la lascerai prosciugare; se il limite fra il luogo bagnato e quello che rimane asciutto apparisce rossastro, potrai conchiudere che l'imbiancamento fu fatto con la calco, e che per conseguenza fosti ingannato.

2492. *Preparazione d'una tela impermeabile all'acqua.* — Piglia un litro d'olio di lino cotto ed una quarta parte di libbra di resina elastica; fa bollire adagio finchè la resina sia sciolta; aggiugni al mescuglio 3 altri litri d'olio cotto, una libbra di pece, ed altrettanto così di cera gialla come di litargirio; fa bollire ancora il tutto insieme finchè ogni parte sia ben sciolta e mescolata; e mentre che il liquido è ancor caldo, fanne uso per invernicare la tela.

2493. *Altra maniera.* — Togli libbre 2 d'olio di lino ed altrettanto di vernice ordinaria, once 1 di trementina ed una cucchiajata di mele; fa cuocere questo miscuglio a lento fuoco in un pignatello di terra invetriato, rimenandolo finchè il tutto sia perfettamente sciolto; dà di questo mescuglio sopra la tela, e fa prosciugare all'aria. (*Encycl. méth.*)

TETTI

2494. *Tetto di carta.* — In varie parti della Scozia si veggono molti edifizj coperti di tetti di carta. Questi tetti sono più economici degli altri in uso presso di noi, durano più tempo, sono meno

soggetti alle riparazioni, e convengono particolarmente a' fabbricati in isola, alle chiese, ai magazzini, ai pecorili, ecc. ecc. La maniera di farli è la seguente:

Ogni sorta di carta forte e grossa è abile a formare simili tetti. Immergi dunque la carta, foglio per foglio, in un mescuglio bollente di $\frac{3}{4}$ di catrame ed $\frac{1}{4}$ di pece, e poi distendila sopra delle pertiche per farla sgocciolare e seccare. Ripeterai questa operazione dopo un giorno o due.

Così preparati i tuoi fogli di carta, inchiodali sopra tavole d'abete di 6 linee grosse, stabilite sopra travicelli di 2 pollici di riquadratura; questi travicelli vogliono essere lontani l'uno dall'altro 18 pollici e attaccati a correnti di 6 pollici in quadro che vadano ad appoggiarsi sui muri. Da tale descrizione si vede che l'armadura sostenente simili tetti è leggierissima.

Inchiodati che sieno i fogli di carta, bisogna impiastrarli con una composizione di $\frac{2}{3}$ di catrame sopra $\frac{1}{3}$ di pece ridotta a consistenza di colla, a cui s'aggiungono parti eguali di carbone di legne bianche o di calcina polverizzata. Si applica questa composizione così calda e più prontamente che far si possa, giacchè raffreddandosi diventa dura. A tale effetto si adopera uno strofinaccio di canapa. Súbito che questo intonaco è disteso all'altezza di linee $1\frac{1}{2}$, vi si sparge sopra dell'arena, della polvere di fucina o delle ceneri pariménte di fucina; il che lo rende men soggetto a screpolare sotto l'azione del sole, o ad infiammarsi, caso che si appiccasse il fuoco all'edifizio. (*Bull. de la Soc. d'encour.*)

2495. *Maniera di render solidi i tetti delle capanne.* — Piglia dell'euforbio, o delle rádiche di cicoria, o i più sottili ramuscelli di fico, od altre piante fornite d'un succo latticinoso e viscido; pesta

minutamente e fa macerare nell'acqua per 24 ore; dopo di che fa bollire e condensare, e poi decanta. Il residuo che ne otterrai ti servirà per intonacare le tue capanne di dentro e di fuori, a meglio difenderle dal freddo, e, non permettendo alle scintille di fuoco d'appiccarvisi, a guarentirti dagl' incendj. Ogni metro quadrato d' una simile tettoja non ti verrà a costar meglio di 75 centesimi. (*Truchet, propr. à Arles*)

TIGNA

2496. *Rimedio contra la tigna.* — Questo rimedio consiste nello impiastrare la tigna una o due volte al giorno con un'oncia d'unguento rosato esattamente misto ad un grosso di precipitato bianco.

Il dottor Murray si vale della cicuta. Ma qualunque sia di questi due rimedj a cui si voglia ricorrere, bisogna purgare di quando in quando il malato. Egli guarì una fanciulla tignosa colla cicuta amministrata internamente ed esternamente. (*Bibl. phys. écon.*)

Le semplici lozioni d'acqua tiepida in cui sia sciolto del sapone bastano sovente a levar via quell'icore che va rodendo le parti sane, deostruendo le glandule; indi l'estrema nettezza, le lievi fregagioni con morbida spazzola, e il tagliare spesso i capelli, sono i mezzi di guarigione più sicuri e a un tratto più facili. (*Marie de Saint-Ursin*)

Il dottore Hufeland fece uso con buon esito d'un unguento composto di parti eguali di calce e d'olio di mandorle dolci, ch' egli applicava esteriormente colla certezza di guarir la tigna più inveterata, senza verun pericolo per l'ammalato. (*Man. de santé*)

Il carbone di legno preso internamente è un ottimo rimedio contra la tigna. (*Bibl. phys. écon.*)

TISANA

2497. *Tisana aperitiva.*—Fa una decozione con un pizzico di saponaria ed egualmente di radici di fragole; e aggiugni per ogni pinta d'acqua grossi 1 di nitro e once 2 di siroppo delle cinque radici aperitive. Vi si può aggiugnere un grosso di cremore di tartaro solubile. (*Marie de Saint-Ursin*)

2498. *Tisana antispasmodica.*— Metti in un boccale un pízzico di fior' di tiglio, 2 foglie di melarancia, un pízzico di fior' di papavero; vérsavi sopra una pinta d'acqua bollente, e raddolcisci con once 2 di zucchero o di siroppo di ninféa. (*Idem*)

2499. *Tisana di Buchan.*— Piglia orzo mondato, once 2; fa bollire per qualche tempo in pinte 4 d'acqua; aggiugni uva passola, ficchi secchi e liquirizia mondata, peso eguale, once 2. Continua a far bollire fino al residuo della metà, e scióglivi dentro grossi 2 di nitro.

2500. *Tisana depuratoria.*— Piglia grossi 2 di raschiatura di guájaco ed egualmente di radice di jusquíamo, di radice di salsapariglia e di radice di sassafrasso; grossi 3 di foglie di sena mondata e grossi 2 di fior' di pesco. Infondi il tutto per una notte in una foglietta d'acqua bollente, e la mattina dopo fa sciogliervi once 2 di buon mele. Il liquore così preparato serve per 3 giorni, prendendone un bicchiere freddo ogni mattina. Qualche volta la prima dose non produce effetto sensibile; ma di rado avviene che alla terza non succeda un'abbondante evacuazione.

Nelle campagne si può comodamente sostituire alle 4 radici suddette la raschiatura di bosso e di ginepro alla dose d'once 4 per ciascuna. (*Bibl. phys. écon.*)

2501. *Tisana di mele renette.* — Taglia due mele renette in 8 parti; fa bollire in pinte 1 $\frac{1}{2}$ d'acqua con mezz'oncia di regolizia; aggiugni mezz'oncia di gomma arabica ed once 2 di zucchero o di miele bianco; e riduci il tutto ad una pinta.

2502. *Altra tisana.* — Fiori di tassobarbasso, radice d'altéa, ana, grossi 2; linseme, grossi 1 in un sacchettino di tela. Fa bollire in una pinta d'acqua, aggiugni once 2 di mele e gocce 20 di tintura di balsamo tolutano, mescolata da prima col miele. Questa tisana è dolce ed ammolliente, e si usa ne' medesimi casi della sopra descritta. (*Doct. M. de Saint-Ursin*)

2503. *Tisana rinfrescativa.* — Fa bollire un pugno di crusca in una pinta d'acqua con 2 grossi di liquirizia; cola, fa sciogliervi once 2 di miele, e aggiugni una cucchiajata d'aceto che non abbia odore. (*Idem*)

2504. *Tisana sudorifica.* — Piglia grossi 1 di jusquiamo tagliato in pezzetti ed altrettanto d'*arundo saxifraga*; bolli in una pinta d'acqua, e aggiugni un pizzico di fiori di sambuco ed once 2 di sciroppo di salsapariglia. (*Idem*)

2505. *Tisana tonica aromatica.* — Le spezie aromatiche sono composte di salvia, melissa, timo, menta piperina, lavanda e issopo mescolate insieme e fatte seccare. Se ne piglia un buon pizzico, vi si versa sopra dell'acqua bollente, si cola, e si raddolcisce a ogni bicchiere con un cucchiajo di sciroppo di fior' d'arancio. Questo infuso è di lunga mano preferibile al tè in tutti i casi che viene ordinata una tal foglia esotica. (*Idem*)

2506. *Tisana pettorale.* — Piglia: riso mondato e lavato, once 1; acqua, lib. 8; radice di liquirizia e d'altéa, peso eguale, once $\frac{1}{2}$; capelvenere del Canadà, grossi 2; fiori di papavero rosso, grossi

1; fiori di tussillaggine, grossi 2. La prima cosa si fa screpolare il riso nell' acqua bollente, e poi vi si aggiugne il resto successivamente; cioè le radici, poi le foglie, e da ultimo i fiori. Dopo qualche tempo d'infusione si cola e si decanta. Questa tisana vuol essere bevuta tiepida. È leggiermente diaforetica, e molto raddolcitiva. Vi si può aggiugnere l'ossimele semplice o scillitico alla dose di once 2 per ogni pinta. (*Virey; Traité de pharm.*)

2507. *Tisana antivenerea di Feltz.* — Togli: salsapariglia incisa, once 2; cina, once 1; scorza di bosso e d'edera, colla di pesce, peso eguale, once 1 $\frac{1}{2}$. Si fa la decozione de' legni in 6 pinte d'acqua ridotta a metà; vi si fa liquefare la colla di pesce tagliata in pezzetti; e quindi si sciolgono nella colatura grani 3 di sublimato corrosivo. Ogni giorno si prende una pinta di questa tisana in quattro bicchieri, come antisifilitica. (*Idem*)

2508. *Tisana antiscorbutica.* — Piglia: *manyante*, grossi 2; acqua, lib. 2. Fa una leggiere infusione; e, fredda che sia, méttivi a macerare once 2 di radici fresche di ramolaccio incise minutamente. Passa, e versa in un vaso che turerai con diligenza. In vece del ramolaccio vi potrai aggiugnere once 1 di spirito ardente di coclearia. (*Idem*)

2509. *Tisana astringente.* — Piglia: raschiatura di corno di cervo e d'avorio, ana, grossi 4; riso lavato, grossi 3; radice di tormentilla e di bistorta, grossi 1. Il corno di cervo e l'avorio deono bollire lungamente in quanto basta d'acqua per somministrare la loro gelatina; indi vi si aggiugne il riso, e poi le radici astringenti. Questa bevanda, raddolcita collo zucchero, è raccomandata nella diarrèa e dissenteria alla dose d'una o due bottiglie al giorno. (*Idem*)

TISICHEZZA

2510. *Rimedio sperimentato contra la tisichezza.* — Questo rimedio consiste nel mettere il malato in una stalla da vacche, quando la stagione non è nè troppo fredda nè troppo calda, e a farvelo dimorare un certo tempo, in modo che vi passi il giorno e la notte senza mai uscirne per niuna cagione. Mille esempi evidentissimi veduti a Parigi e nelle province della Francia sembrano accertare l'efficacia di questa cura.

2511. *Altro.* — I Tartari chiamano *koumiss* un liquore ch'ei preparano con latte di cavalla, e che è dotato d'una singolare efficacia nella tisichezza e nella consunzione. Il modo di prepararlo è questo:

Togli tre parti di latte di cavalla ben fresco, e aggiugni una parte d'acqua di latte (cioè di quel siero che rimane dopo cavato il butirro), per eccitare la fermentazione (un'ottava parte di *koumiss* preparato da prima sarebbe un fermento ancor più opportuno); copri il vaso con tela fitta, e mettilo in luogo caldo. Dopo 24 ore o circa, il latte sarà diventato acido, e si sarà raccolta alla sua superficie una sostanza densa; allora agitalo e dibattilo finchè la detta sostanza densa sia intimamente mescolata col fluido sottoposto; lascia di nuovo riposare il liquore per altre 24 ore, e quindi versalo in un recipiente più alto e più stretto, dove lo agiterai fortemente sinchè lo vedrai perfettamente incorporato. Allora il *koumiss* avrà un sapore gradevole tra il dolce e l'acido. I malati lo bevono allorchè lo stimano a proposito, e lo sciaguattano prima di prenderlo (*Bibl. phys. écon.*)

2512. *Tisichezza polmonare.*—Il dott. Caillent

fece inspirare dell'aria veramente pura, detta altrimenti deflogisticata, a un tisico su la fine del secondo grado, ed ebbe il piacere di vederlo rinvenire e ricuperare in pochi dì la primiera sanità come quasi per incantesimo. (*Idem*)

TOELETTA

2513. *Composizione aromatica per la toeletta.* — Piglia di quell'erbe aromatiche di cui ti piace l'odore, una libbra, ma che sieno ben seccate al sole; riducile in polvere in un mortaro; indi mettile in un vaso di larga bocca, e, dopo avervele ben compresse, versavi sopra dello spirito di vino del migliore, tantochè ne sieno coperte per 6 pollici. Esponi allora questo vaso al sole per sei o sette giorni, e poi sottoponi il contenuto alla distillazione. Distillato che sia questo spirito d'aromati, fa sciogliervi un'oncia di ciascuna di quelle gomme aromatiche che vorrai. Preparata questa specie di mucilagine, mischiavi della polvere di legno rosa, di foglie di rosa di Turchía, e di radice d'iride, finchè sia ridotta a consistenza di pasta. Ciò fatto, aggiugni alla composizione, la quale deve allora pesare una libbra, i seguenti aromati ben pesti in un mortajo:

Olio di rosa, dramme 3; olio di garofano, dramme 4; muschio eletto, dramme 4; olio di mandorle dolci, once 1; incenso e mirra, peso eguale, dramme 2. Aggiugni finalmente que' colori di frutti o di fiori che desideri, come a dire zafferano, cocciniglia, ecc.; e allora potrai dare alla pasta sì fatta le forme che ti piacerà, versandola ne' vaselli preparati a tale uso. (*Robert Barlow; Estr. dal Monthly repertory*)

TONNO

2514. *Maniera di marinare il tonno.* — Per marinare il tonno, bisogna sventrarlo súbito uscito dell' acqua, tagliarlo a rocchj, farlo arrostire sopra le gratelle, friggerlo nell' olio d'oliva, addobbarlo di sale e pepe, e finalmente acconciarlo ne' barili con nuovo olio e un poco d' aceto.

TOSSE CONVULSIVA

2515. Due once d' acqua di Luce, messe sotto il naso d'un malato assalito da tosse convulsiva, bastano a farla cessare, e talvolta ancora la guariscono. (*Bibl. phys. écon.*)

TRAPELAMENTO DELLE BOTTI

2516. Per rimediare al trapelamento delle botti non s' ha da far altro, che fregare fortissimamente con un pugno d' ortiche il luogo ond' esce il fluido; l' ortica agisce sulle parti umide, il suo succo si coagula mediante la frizione sul legname, e chiude impermeabilmente i nodi viziosi e le fenditure accidentali delle doghe. (*Bibl. phys. écon.*)

TROJA

2517. *Scelta d' una troja.* — Una buona troja debbe avere il corpo lungo, i fianchi larghi, la testa piccola, le setole bianche, chiare e fini, con due ciocche di peli (*épis*), l'una sopra la spalla e l'altra sulle reni, la gamba forte, e l'ugna ben fessa ed alta. (*Chevalier*)

TROTA

2518. *Diverse maniere di cucinar le trote.* — Scaglia, sventra, lava ben bene le tue trote, fálle asciugare, e mettile separatamente sopra un'asse davanti al fuoco. Indi infarinale e fa friggerle in grasso d'arrosto. Come abbiano preso un bel colore, le porrai in tavola con burro caldo e prezzemolo fritto.

Alla stessa maniera si prepara il pesce persico.

2519. *Trota in stufato.* — Fa un ripieno alla tua trota con briciole di pane, poco burro, prezzemolo tagliuzzato, scorza di cedro raschiata, pepe, sale, noce moscada, santoreggia e tuorlo d'uovo, il tutto ben mescolato.

Metti la trota in una casserola con una pinta di buon succo bollente, un po' di vino di Madera, una cipolla, un tantino di pepe, alcuni chiovi di garofano ed un pezzetto di scorza di cedro. Fa grillettare fino a perfetta cottura; allora aggiugni un po' di farina stemperata con qualche poco di crema e di *ketchup* (*); fa bollire un momento, strizza un mezzo limone nella casserola, e poni in tavola.

2520. *Trote marinate.* — Getta le tue trote in olio bollente, sì ch'elle ne sieno coperte. Súbito che son fritte, mettile a scolare e raffreddare. Intanto piglia vino bianco ed aceto in eguale quantità, un po' di sale, del pepe grosso, e quanto basta di noce moscada, chiovi di garofano, macis, zénzero, santoreggia, majorana bianca, timo, ramerino e due cipolle. Fa bollire il tutto per un quarto d'ora; indi acconcia le trote in una terrina, vérsavi sopra la tua marinata; aggiugni quanto basta di vino bianco e d'aceto per coprire le trote, e poni in tavola.

(*) Il *ketchup* è una salsa di noci verdi preparate con arómi, e stemperate con acciughe, ecc.

TURACCIOLI DI SUGHERO

2521. *Maniera di rendere impermeabili i turaccioli di sughero.* — I turaccioli di sughero immersi due o tre volte in una mescolanza di cera vergine e una terza parte di sego di bue, e quindi collocati col capo più grosso in giù sovra una pietra o sovra una lastra di ferro, e tenuti in forno caldo finchè sieno secchi, acquistano la proprietà di non lasciar verun passaggio alle parti sottili de' liquidi più forti e più spiritosi. Questi turaccioli preservano perfettamente i vini, e non comunicano loro nessun odore. (*Encycl. méth.*)

U

UCCELLI

2522. *Malattie degli uccelli.* — Soltanto da certi segni esterni si può giudicare se un uccello è malato. Il suo silenzio, il disordine delle sue penne, la sua aria trista e melanconica sono gl'indizj più sicuri del male ch'esso prova, e che si guarisce con diversi rimedj.

2523. *Ascesso.* — Gli uccelli d'un temperamento caldo hanno sovente al capo certe posteme gialle che talvolta arrivano ad esser grosse come un cece. Si guariscono tali posteme in due maniere: o impiastrando la piaga con burro fresco, o sugna, o grasso di cappone; ovvero toccandola con ferro rovente, il quale dissecca l'ascesso se è acquoso, e lo consuma se ha del calcinaccio. Durante tutta la sua malattia, gli si dà, se è un granívoro, foglie di

lattuga, di bietola, di cardoncello, di anagallide, o di rape; e se è un insettívoro, si mette del succo di bieta, in vece d'acqua, nel suo abbeveratojo.

2524. *Afte.* — Queste ulcerette intaccano il palato degli uccelli; e si guariscono mettendo nella loro bevanda un poco di semi di popone mondati, e toccando loro leggiermente per più giorni il palato con una piuma intinta in mele rosato e un po' d'olio di zolfo, che correggono il calore eccessivo del male allontanandone la malignità.

2525. *Asma.* — Questa malattía, cagionata da strignimento di petto, si fa manifesta allorchè l'uccello apre il becco ed è rauco, ovvero allorchè, toccandogli il petto, vi si sente una palpitazione straordinaria. I rimedj tenuti per efficaci sono il zucchero candi, semplice o violato, sciolto nell'acqua, o l'ossimele meschiato all'acqua per qualche giorno. Tuttavía par che giovi ancor più il far loro inghiottire due o tre gocce d'ossimele schietto.

2526. *Costipazione.*—Si guarisce la costipazione degli uccelli introducendo loro nell'ano una penna intinta d'olio comune, e ciò due volte al giorno, e dando loro da bere il succo di bieta. I fanelli e i calderugi vanno molto soggetti a questa malattía, che si riconosce per gli sforzi ch'essi fanno. Un po' di zucchero d'orzo, una punta di zafferano nel loro abbeveratojo, la mercorella, la lattuga, il radicchio salvatico, la bietola e l'anagallide sono i cibi che loro si convengono per tener libero il ventre e per purgarli de' cattivi succhi della semente con cui furono nutriti.

2527. *Flusso di ventre.* — Questa malattía si conosce a' loro escrementi più liquidi del solito, e a un dimenare e ristrignere la coda quasi continuo. In tal caso bisogna tagliar le piume che circondano l'ano e ugner la parte con olio; ritirare, se sono

granivori, il loro cibo usato, e sostituirvi i semi di popone mondati, da darsi loro per 2 giorni; e, se sono insettívori, cibarli con tuorli d'uova duri. Durante questa cura, si mette nella loro acqua un pezzetto di ferro, od una leggier decozioncella di centaurea minore, di galla, o di córniolo.

2528. *Rogna alla testa ed agli occhi.* — Si guarisce come gli ascessi.

2529. *Gotta.* — Gli uccelli di complessione dilicata, come le capínere, le cingallegre, i rosignuoli, i rigógoli, ecc., sono molto soggetti a questa malattía, la quale si riconosce a' loro piedi enfiati e scagliosi che contraggono il colore del gesso, alla difficoltà che hanno di sorreggersi, ed alle lor penne irte e rabbuffate. Il freddo è la cagione principale di tal malattía. Per prevenirla, bisogna tener gli uccelli al caldo; e per rimediarvi, si dee lavar loro i piedi con una decozione di radice d'elleboro bianco.

2530. *Gambe rotte.* — Quando succede una tale sventura ad un uccello, bisogna levar via dalla gabbia tutti i posatoj, mettere nel fondo il da bere e da mangiare con fieno e musco all'intorno, e tenerlo in parte dove esso non possa venir molestato, affinchè si muova il manco possibile. Usate queste cautele, si abbandona la sua guarigione alla natura. Tuttavía si può fasciargli la gamba con morbida legatura composta di stoppa intinta in olio di sasso. Ma siccome incontra sovente che il piede si dissecchi, allora bisogna tagliarlo avanti che il male abbia fatto de' progressi, toccare il taglio con ferro caldo, e impiastrarlo con olio e cenere, o con sapone nero sciolto, a fine di mitigare il dolore.

2531. *Languore.* — L'uccello che patisce di tal malattia, ha il corpo grosso e gonfio, la carne tutta coperta di vene rosse, il petto magrissimo,

e in tutta la giornata non fa altro che gettar via il suo cibo. Per guarirlo bisogna cambiargli il solito nutrimento, e mettere nella sua acqua un poco di zucchero candi.

2532. *Mal caduco.*—Il primo accesso di questa malatt'a è sovente mortale; ma se l'uccello può riaversi, si dee subitamente tagliargli la cima delle ugne, ed aspergerlo sovente con buon vino, che vuol essere soffiato sopra di esso colla bocca, avendo cura di non l'esporre soverchiamente al sole.

2533. *Male al codione.*— Tutti gli uccelli di gabbia vanno soggetti a questa malattía, e sovente si sollevano da sè stessi facendo scoppiare quella bollicina ch'è loro sopravvenuta alla punta del codione, che allora è più gonfio del solito. Se l'uccello non fa egli medesimo questa operazione, e se ne è troppo molestato (il che si riconosce dal suo silenzio e dalla sua malinconía), bisogna tagliar la punta del codione, ovvero comprimerla per farne uscire la materia; dopo di che si fa seccare la piaga mettendovi un granellino di sale sciolto in bocca.

2534. *Muda.* — Questa malattía non è pericolosa allorchè ha luogo verso la fine di luglio od in agosto, poichè in quella stagione il caldo favorisce la caduta delle penne vecchie, ed ájuta il mettere delle penne novelle; ma se ciò avviene più tardi, i venti freddi sono nocevolissimi: allora gli uccelli sono tristi, le loro piume si rigonfiano, ed ei le tirano col becco; ma alla fine succumbono se altri gli espone al freddo della mattina e della sera, e se si trascura d'aspergerli moderatamente verso il mezzodì con vino intiepidito in bocca, tenendoli al sole o davanti al fuoco finchè sieno interamente rasciutti. Inoltre si vuole aver l'avvertenza di rallegrarli con porre della verdura nella lor gabbia.

2535. *Pipita.* — Questa malattía, la quale si

manifesta alla punta della lingua con una pellicella bianca che impedisce agli uccelli il bevere ed anche il far il solito lor verso, si cura come le afte; se non che, quando si vede qualche miglioramento, giova il mettere nella loro acqua un tantino di zucchero candi.

2536. *Perdita della vista.* — Alcuni uccelli vanno soggetti al male degli occhi, e diventano anche ciechi. Súbito ch'altri s'accorga del principio del male, dee prendere delle foglie di bieta, cavarne il succo, mescolarlo con un poco d'acqua e di zucchero, e darlo loro da bere per sei giorni alternati. Si praticano pure altri mezzi di guarigione, come a dire il toccar loro gli occhi con latte di fico, colla scorza della melarancia o coll'agresto, ovvero il lavarli con acqua in cui sia bollito dell'elleboro bianco, od anche semplicemente con acqua di vite; finalmente alcuni uccellatori si ristringono a mettere nella lor gabbia de' ramoscelli di fico, sopra cui vanno gli uccelli a posarsi, e, guidati da naturale istinto, fregano gli occhi sovr'essi ramoscelli, e si guariscono.

2537. *Tisichezza.* — È questa una malattía che assale benespesso gli uccelli, e che si cura al modo che si è detto sotto il § *Languore*, n.º 2531.

2538. *Infreddatura* o *voce rauca.* — Gli uccelli che cantano vanno a soggetti alle infreddature e a non poter più cantare. Il rimedio raccomandato in tal caso consiste in una decozione di giúggiole, di fichi secchi, di regolizia acciaccata e d'acqua comune. Per due giorni si dà loro di questa decozione con un po' di zucchero, e poi, per altri due o tre giorni, col succo di bieta. Di notte, se è d'estate, si tengono all'aria aperta ma difesi dalla rugiada; e in tutte l'altre stagioni bisogna tenerli rinchiusi in luogo temperato.

2539. *Pidocchi.* — Questi insetti molestano fortemente gli uccelli, li fanno smagrire, e sogliono uccidere i più giovani. Per liberarneli, bisogna mettere nella lor gabbia un ramuscello di fico o di sambuco vuotato della midolla, e traforato dalla parte che gli uccelli vanno a posarsi con piccoli forellini, dove i pidocchi si ricoverano, sicchè è facile l'ucciderli nettando ogni giorno i detti ramuscelli. Ma siccome tali insetti sono talvolta sì numerosi, che non si può totalmente distruggerli, non c'è talvolta altro rimedio se non che di cambiar la gabbia o l'uccelliera, e di farli perire lavando essa gabbia od uccelliera con acqua bollente. Que' pochi che ancor rimarranno sul capo degli uccelli, andranno a rifuggirsi ne' forellini de' ramoscelli suddetti, e allora sarà facile il distruggerli.

2540. *Osservazione sulle malattíe degli uccelli.* — Gli uccelli, quando son liberi alla campagna, non soffrono le malattíe sopraccennate; essi trovano nella varietà de' loro cibi un naturale preservativo. Ma quelli che vivono in gabbia sono ristretti ad una sola pastura, a cui spesso non sono avvezzi, e quasi sempre sono privati di quella che più appetiscono. Convien dunque soccorrerli se vuolsi conservarli per molto tempo. E però si purgano gl'insettívori, come le capinere, i rosignuoli, ecc., con frutti, bachi di farina e rágnoli, che si debbono dar loro due o tre volte all'anno; e due giorni dopo si pone nella loro acqua un pezzetto di zucchero candi grosso a un di presso come una nocciuóla. I granívori si purgano con semi di popone mondati e con ogni sorta d'erbe rinfrescative, quali sono le foglie della lattuga, delle rape, l'anagallide, ecc. ecc.

(Vedi sotto ad UCCELLIERA.)

UCCELLIERA

(*Uccelli d'uccelliera*)

2541. *Capinero.* — Di tutti gli uccelli che s'allevano in gabbia non ve n'ha alcuno che meglio del capinero conosca il suo padrone, e ben lo dimostra col continuo dibattere dell'ali sì tosto com'egli lo vede. Il suo canto si rassomiglia a quello dell'usignuolo; in campagna egli vive di mosche e di vermicciuoli. Quando si vuole allevare un capinero in gabbia, bisogna prenderlo ancor novello colle reti; gli si lega l'estremità dell'ali, e gli si dà lo stesso cibo che si suol dare agli usignuoli. Ei vive ordinariamente cinque o sei anni

2542. *Calderugio.* — È questo un uccelletto che s'annovera fra quelli che cantano; vive dodici ed anche quindici anni, e s'addomestica facilmente. S'accoppia volentieri col canarino; ma bisogna allora divezzarlo dalla canapuccia, ed accostumarlo al miglio ed al seme di rapa, che è il cibo ordinario de' canarini.

Per allevare i calderugi novelli, bisogna toglierli dal nido allorchè le loro penne sono intieramente spuntate, e cibarli come siegue: Fa una pasta composta di briciole di ciambella e di semi di popone sbucciati. Ancora si può fare una pasta di ciambella e di marzapane. Con tale miscuglio si fanno delle pallottoline niente più grosse d'un granello di veccia, le quali si devono presentar loro ad una ad una in su la punta d'un fuscello. Tostochè cominciano a mangiare da sè, conviene macinare insieme quanto basta di canapuccia, di semi di popone e di panico. Ma quando si sono fatti gagliardi, il loro unico cibo è la canapuccia.

2543. *Beccafico.* — Questo uccelletto che suol soggiornare nelle canapaje, vi costruisce il suo nido, e canta svolazzando qua e là. Il suo cibo è il medesimo che si suol dare agli usignuoli.

2544. *Maniera di trarre collo schioppetto agli uccelletti, senza guastar loro le penne.* — Metti nel tuo schioppetto quanto basta di polvere; immediatamente sulla polvere introduci un pezzettino di candela grosso un mezzo pollice, ed assicuralo colla bacchetta; indi riempi d'acqua la canna infino alla bocca. Con questo mezzo, tirando all'uccelletto, non si fa che stordirlo e bagnargli le penne. Ma bisogna non perder tempo a raccoglierlo. Avvertisci inoltre che a questo modo non si può trarre orizzontalmente.

2545. *Fanello.* — Il fanello nidifica ne' cespugli e ne' ginestreti; bisogna pigliarlo dal nido, perchè allora egli impara più facilmente a cantare. Vuol esser tenuto in luogo caldo; giova il variar molto il suo cibo, e, al pari de' canarini, gli si danno de' semi di popone mondati e pesti.

2546. *Lucherino, o Verzellino,* come lo chiamano a Roma. — Il lucherino fa il suo nido sugli alberi, massime sui cipressi, s'addomestica e nutrisce in gabbia come il calderugio, e si prende colle reti o col vischio principalmente in autunno.

2547. *Fringuello.* — I fringuelli, il cui canto è graziosissimo e il nido una meraviglia, si allevano come i calderugi. Allorchè si vuole che cantino molto, bisogna dar loro un poco di pane e formaggio non salato, o del latte, come pure de' bachi di crusca e delle cavallette. Il loro cibo ordinario in gabbia è canapuccia o semi di cardo. Questo uccello gode assai di bagnarsi. La caccia de' fringuelli si fa d'autunno ed anche d'inverno colle reti o col vischio.

2548. *Monachino.* — È un uccello di passo della grossezza della passera comune, molto apprezzato per cagion del suo canto. Ha il becco e il capo nero, e le penne fregiate di più colori. Chiamasi con altro nome *Ciuffolotto* o *Fringuello marino.* Il maschio, stando in gabbia, diventa nero come un corvo, in grazia, per quel che dicono, della canapuccia che gli si dà da mangiare; ma quando ei cangia le penne, ripiglia il suo colore primiero.

La spina bianca è di tutti gli arboscelli il prediletto dalla femmina per costruirvi il suo nido. Il monachino soggiorna continuamente sulle montagne, e non ne discende qualche volta se non d'inverno. Si allevano i monachini novelli come gli usignoletti, e sono facili a domesticare. Si può accoppiarli con i canarini. Ciò che è singolare è questo, che la femmina canta così bene come il maschio. Il monachino impara dell'arie sonate colla zampogna, e imita per fino il canto di parecchi altri uccelli. Si piglia col *trabocchetto* mettendovi per attirarlo qualche cóccola o de' granelli di morella; e si piglia ancora co' tramagli distesi lungo le siepi.

2549. *Zivolo giallo.* — Questo uccelletto è giallo colle penne della coda nericce, di cui le due esterne hanno nel lato inferiore una macchia bianca. Nidífica ne' prati, nelle valli, ne' luoghi bassi, e ordinariamente sui sálici. D'inverno si trattiene vicino alle abitazioni. Libero alla campagna, si ciba di semi di cardone, di bardana, di semi di rapa e di fálaride; in gabbia, viene alimentato con canapuccia ed anche con avena. Si può facilmente addimesticarlo; il suo canto è dolce, massime unito a quello degli altri uccelli d'uccelliera. La sua caccia è colle reti dall'autunno infino all'aprile.

2550. *Stornello.* — Lo stornello, naturalmente ingordo, si pasce di bache di sambuco, di granelli e d'insetti. È docilissimo, s'addomestica facilmente, e impara ancora qualche parola. In Francia si pigliano gli stornelli co' zimbelli e richiami alle reti, che l'uccellatore tende lungo una qualche palude dalla metà di giugno infino alla metà d'agosto.

Ancora con funicelle lunghe impaniate si pigliano gli stornelli che molti insieme radunati volano, quando si abbia uno stornello al cui piede si leghi una funicella impaniata, e in mano si tenga, e lascisi quando la schiera degli stornelli giugne presso; allora con la funicella lasciato ei se ne va, e con essa strettamente vola, e molti toccan la corda e s'impaniano e insieme con lui a terra rovinano.

Per allevare gli storni novelli, bisogna cibarli con cuore di montone o d'altri animali tagliuzzato minutamente.

2551. *Passera comune.* — Si pigliano le passere vecchie colle reti, col *trabocchetto*, ecc. Ancora si pigliano con un paniere di vímini in forma di muda, cioè in forma di quella gabbia dove si tengono gli uccelli al tempo della muda; si colloca l'apertura in alto, vi si mette una borsa o un mezzo palloncino fatto ancor esso di vímini al modo delle nasse, e dentro al paniere si pone una nidiata di passerini novelli, che bisogna coprire con un altro paniere di vímini altresì: i passerini gridano e chiamano le passere vecchie; queste entrano nella muda, e non trovano più la via d'uscirne. Questa insidia vuol esser tesa vicino a qualche cespuglio poco lungi dal campo che sogliono frequentare le passere.

2552. *Passera mattugia.* — Questo uccello è

della grandezza e figura della passera comune; fa il suo nido nelle folte macchie e negli argini delle fosse, e vi pone quattro o cinque uova. La sua maniera di vivere non differisce punto da quella del cardellino o calderugio che si voglia chiamare. Se ne pigliano molte colle reti; ed è per questo che se ne tengono in gabbia, acciocchè servano di richiamo.

2553. *Passera solitaria.* — Volendo allevare questo uccello, il cui canto è graziosissimo, bisogna pigliarlo nel nido allorchè le sue penne son bene spuntate, e imbeccarlo con cuore tagliuzzato otto o dieci volte al giorno, e di più la mattina, che durante il resto della giornata. Allorchè poi la passera solitaria è atta a mangiare da sè, si dee pascerla come i rosignuoli.

2554. *Maniera di pigliar le passere allorchè la terra è coperta di neve.* — Spazza un poco di terreno, géttavi de' granelli, e innalza sopr'esso terreno una tavola appoggiata a sostegni mobili e da cadere alla minima scossa. Attacca una corda ad uno di tali sostegni, e tirala in sul momento che le passere si saranno raccolte sotto la tavola.

2555. *Cutrèttola bianca, o Ballerina.*—Questi uccelli vivono di mosche e di vermicciuoli, seguono spesse volte gli agricoltori ed i bestiami, e si allevano come i rosignuoli. La loro caccia si fa dalla metà d'ottobre insino alla fine di novembre. Bisogna tendere la rete vicino ad una corrente d'acqua.

2556. *Maniera di spaniare gli uccelli.*—Spolverizza le ale impaniate degli uccelli con cenere ed arena, e lasciali stare così una notte; l'altro giorno, dibatti due tuorli d'uova, e mettine colla punta d'una piuma sui luoghi impaniati: questo apparecchio vi dee restare un giorno e una notte. Finalmente fa struggere un poco di burro e di lardo;

ugni con questo grasso le penne degli uccelli, e alcune ore dopo lavale con acqua tiepida, e quindi asciugale con un panno lino nettissimo.

ULCERE

2557. *Ulcere veneree.* — Si abbruciano le ulcere veneree che vengono alla gola col tópico seguente.

Piglia un mezzo litro di vino bianco, un ettogramma d'acqua di piantaggine ed egualmente d'acqua rosa, 8 grammi d'orpimento (*orpin*) preparato, 4 grammi di verderame, e 24 decigrammi così di mirra, come d'aloè. Tritura in un mortajo l'orpimento, il verderame, la mirra e l'aloè; stempera queste polveri con vino bianco, e v'aggiugni l'acqua di piantaggine e l'acqua rosa. Tocca le ulcere con una penna intinta in sì fatta composizione, pigliando ben guardia a non ne inghiottire la minima stilla (*Méd. dom. de Buchan*)

2558. *Gargarismo antivenereo.* — Mescola insieme decotto d'orzo, lib. 1; liquore di Van-Swieten, once 1; e sciroppo sudorifico, detto di Cuisinier, once 2. Questo gargarismo è utilissimo nelle esulcerazioni della gola procedenti da malattíe sifilitiche: s'avvertisca di non inghiottirne. (*Virey; Traité de phar.*)

2559. *Ulcere semplici, afte.* — Soffrega leggiermente la piaga con un poco d'allume, e lavala con acqua di caprifoglio stillata. (*Extr. d'un recueil manuscrit de remèdes par Dom G. F. Coullon*)

Osservazione. — In generale bisogna avvertire che quando le ulcere sono vecchie è spesse volte pericoloso il volerle guarire artificialmente, senza ricorrere al cauterio od al setone. Trascurando

questa cautela, ne sopravviene frequentemente l'asma, la tisichezza ed altre malattie croniche. (*Caron; Man. de santé*)

UMIDITA'

2560. *Maniera di preservare una stanza dall'umidità.* — Metti in una stanza umida una certa quantità di legne colla loro corteccia, e in poco tempo ogni umidità ne sarà sparita; poichè la corteccia spugnosa delle legne ha la virtù d'assorbire l'umido. Solo abbi l'avvertenza di cambiare le legne di tempo in tempo. (*Bibl. phys. écon.*)

2561. *Maniera di garantirsi dall'umidità della notte.* — Bisogna umettarsi il corpo con acqua salata, e ricoprirsi co' proprj abiti mentre che il corpo è ancora umido. Laonde anco i bagni di mare producono il simile effetto, e preservano dalle infreddature. (*Encycl. méth.*)

UNGHIE

2562. *Unguento per la rigenerazione delle unghie.*— Piglia parti eguali d'orpimento, di manna, d'aloè e d'incenso, e 6 grossi di cera vergine. Fanne un unguento, applicalo sul dito, fascialo, e non lasciargli prender aria. (*Mancini*)

2563. *Altro rimedio.* — Un mezzo più semplice è di tuffare in più volte l'estremità del dito privato dell'ugna nella cera liquefatta, la quale forma degli strati successivi che si lasciano freddare e si conservano infino che sia nata l'unghia novella. Caso che sopravvenissero delle escrescenze fungose, bisognerà distruggerle col taglio o colla pietra infernale. (*L'ami des femmes*)

2564. *Unghie incurvate.* — Allorchè le unghie

s' incurvano per cagione di secchezza nel loro tessuto, basteranno a rammollirle alcune lozioni d'olio o l'applicazione di qualche untume; e se ciò dipende da mollezza, riuscirà di dar loro una cotal solidità applicandovi prima d'andare a letto il seguente impiastro:

Olio di lentisco, once 1; sal marino, grossi 2; colofonia ed allume, peso eguale, scropoli 2; cera, once 1. Mescola e fa un unguento.

Galeno ordina per le unghie scabre un empiastro fatto con un tuorlo d' uovo duro e 2 grossi di zolfo, stemperato il tutto in poco aceto. (*Idem*)

2565. *Sangue stravasato sotto le ugne.* — Si attira al di fuori il sangue stravasato sotto un'ugna, in conseguenza d'una puntura, immergendo il dito in acqua quanto più calda che tollerar si possa. Vedi sotto a PANERECCIO. (*Idem*)

UOVA

2566. *Maniera d' aver uova tutto l' anno.* — Prima di tutto si stabilisce in qualche luogo chiuso e coperto un fondo di letame due piedi alto; si calca e si appiana per quanto è possibile il mezzo; indi s' innalza tutto all' intorno una specie di muro di letame ancor caldo, e gli si dà una base sufficiente affinchè la sponda si possa sostenere all' altezza di 4 piedi. Ciò fatto, non si dà mangiare e bere alle galline fuorchè in questa sorte di parco; si collocano de' panconcelli al di sopra, e vi si attaccano de' nidi ben preparati, acciocchè le galline vi facciano le uova e vi passino la notte.

Ma siccome il letame produce del fumo, per farlo svaporare bisogna praticare un' apertura ingraticolata, da chiudersi con' una invetriata sì tosto come è cessata la vampa, e che serve a dare un

po' di luce. Se il letame diventasse freddo, bisogna sostituirne dell' altro. (*Encycl. méth.*)

Si provoca il deporre le uova cibando le galline con orzo, od avena, da darsi loro un po' calda e mezzo cotta. Volendo riscaldarle maggiormente, bisognerà dar loro di quando in quando della canapuccia o della semenza di fien greco. (*Buc'hoz; Traité écon. des ois. de basse-cour*)

Per aver delle uova grosse, si stempera della creta rossa nel cibo delle galline, e si mette del mattone pesto nella crusca da stemperarsi con un poco d'acqua e di vino.

2567. *Maniera di conoscere se un uovo è fresco.* — Bisogna presentarlo al fuoco: se comparisce dell'umidità, è segno che l'uovo è fresco; altrimenti si può stimare che sia stantio. (*Man. d'écon. domest.*)

2568. *Maniera di conservar fresche le uova.* — Non altro occorre, che di coprirle con due o tre mani di vernice comune, o d'olio, ovvero con grasso di montone, a fine d'impedire l'accesso dell'aria esterna. (*Idem*)

Si prolunga lo stato fresco delle uova immergendole il giorno che le galline le han fatte, in un vaso pieno d'acqua bollente, e lasciandovele circa due minuti come si fa per le uova da bere. Indi si ritirano e si ripongono in lato fresco. In tal modo si conservano, e, come si vuol mangiarle, si fanno riscaldare in acqua bollente, e vi si lasciano stare due altri minuti. (*Parmentier*)

Dopo la prima cuocitura delle uova, alcune persone le mettono in un barile, dove le coprono con un suolo di sale. (*Buc' hoz; Traité écon. des ois. de basse-cour*)

Ancora si può, senza farle cuocere, conservarle in un barile con buona cenere stacciata,

ovvero con suoli di sale e d' uova alternativamente. (*Idem*)

Le uova fresche messe in acqua d' allora attinta per modo che l' acqua li copra interamente, e avvertendo di mutarla ogni giorno, si conservano assai bene per alcune settimane.

Ancora si può mettere le uova nelle olle, e versarvi sopra del grasso di montone liquefatto, ma non troppo caldo. In tal modo riesce di conservarle per un anno o due.

Le uova fatte nel mese d'ottobre sono quelle che meglio riesce di conservarle. (*Encycl. méth.*)

2569. *Maniera d' insalare le uova.* — Nelle Indie orientali i Malesi insalano le uova senza rompere i gusci; il che le rende molto dilicate e le conserva per assai tempo. A tale effetto, le impiastrano con una pasta fatta con terra grassa, cenere comune e sal marino; indi mettono in forno, o sotto le brage ardenti, e ve le lasciano stare quanto basta per cuocere. Con questa preparazione le uova si conservano sì bene, che i marinaj ne fanno grandi provvigioni pe' loro viaggi. (*Buc'hoz; Traité des ois. ecc.*)

2570. *Maniera di ridurre allo stato primiero le uova guaste.* — Si riducono le uova guaste al loro stato primiero di bontà e di salubrità, facendole fermentare in una forte infusione di camomilla. (*Pringle; Experiences sur les substances antiseptiques*)

2571. *Scelta delle uova per l'incubazione.* — Prima di mettere gli uovi sotto alla gallina, bisogna sperimentarli immergendoli l'uno dopo l'altro nell'acqua fresca: si mettono da parte tutti quelli che stanno a galla, e si fanno covar quelli che cadono al fondo. — Questi ultimi sono eziandío i migliori da mangiare. La detta operazione ha inoltre questo

vantaggio, che, rinfrescando le uova, le riduce al medesimo grado di calore, onde i pulcini nascono tutti a un tempo. (*Olivier de Serres*)

UVE

2572. *Maniera di conservar fresche le uve.*— Per cogliere le uve che vuoi conservare, scegli un tempo asciuttissimo ed una giornata di bel sole; levane via colle forbici gli ácini guasti o troppo maturi, i quali farebbero infallibilmente marcire gli altri. Disponi con diligenza i tuoi grappoli sopra cannicci guerniti di musco secchissimo; ed abbi cura che i detti cannicci sieno accomodati in forma di barella, a fine di poterli facilmente trasportare in casa e ne' luoghi dove possano ricevere per più giorni consecutivi i raggi del sole. Ciò fatto, porrai i cannicci coperti d'uva nella dispensa delle frutta, la quale ha da essere asciuttissima e poco ariosa.

Ecco diversi mezzi per conservar l' uve nella dispensa:

(1.° Attacca i grappoli con uno spago abbastanza forte sovra piccole pertiche o sovra cerchi in forma di corone. Questo metodo, che è il più semplice ed il più usitato, permette d' esaminar le uve e di mondarle dagli ácini guasti.

(2.° In vece di lasciare all' aria le pertiche cariche d'uve, si sospendono in casse esattamente chiuse con un intonaco di gesso, le quali si mettono in cantina dentro un letto d'arena asciuttissima che le copra per uno o due piedi.

(3.° Ancora si possono conservar lungamente le uve immergendole in una poltiglia molto liquida di cenere, in modo che tutti gli ácini ne sieno inviluppati. Allora si dispone un suolo d' uve così preparate fra due suoli di cenere asciuttissima, e

così successivamente, tantochè si venga a riempiere una cassetta, la quale ben chiusa si porta in cantina. Allorchè si vuol mangiare di quest'uva, si leva via la cenere, immergendo replicatamente i grappoli nell'acqua.

(4.° Il seguente processo offre il mezzo d'avere anche dopo l'inverno de' ceppi di vite che fanno ricordare i bei momenti dell'autunno:

Piglia una cassa di 20 in 29 pollici d'altezza, pel cui fondo introdurrai un bel sermento che prometta belle uve; taglia il sermento due o tre occhi al di sotto della cassa, la quale ha da esser piena di buona terra, e appesa in aria per mezzo di due forti uncini. Abbi cura d'innaffiarla sovente, poichè la terra così isolata perde ben tosto tutta la sua umidità; e prima che l'uva maturi, separa questa margotta dal suo ceppo, levane via le parti superiori al grappolo più alto, e conserva la cassa al coperto del freddo, avvertendo d'innaffiarla di quando in quando.

È questo ancora il miglior mezzo che si possa impiegare per aver dell'uva per tempissimo. (*Roard; Abregé du Traité de la cult. de la vigne*)

Un mezzo parimente sicuro di conservar l'uva è quello di coglierla che il tempo sia asciuttissimo, e prima della sua perfetta maturità; di riporla in sacchi di carta ben chiusi, e di distendere questi sacchi sopra tavole, o d'appenderli ai correnti della dispensa, acciocchè gli ácini dell'uva non si acciacchino. (*Bibl. phys. écon.*)

UVE PASSE

2573. *Maniera di far l'uve passe.* — Gli abitatori del regno di Granata, che sono quelli che meglio preparano le uve passe, procedono come segue:

(1.° Allorchè l'uve ch' ei destinano a tale uso sono quasi mature, fanno una intaccatura alla metà del picciuolo del grappolo, acciocchè il frutto non riceva più se non che una parte del succo dell' albero, e si vada a poco a poco seccando per la forza del sole. Poi, come l'uva è abbastanza secca, la raccolgono e ripongono nelle casse per venderla.

(2.° Allorchè si potano le viti, ei mettono i sermenti, di mano in mano chè li tagliano, in fascetti che tengono in riserbo fino al tempo della vendemmia. Allora lasciano un poco appassire l'uva raccolta, e, intanto che si prosciugano, abbruciano i detti sermenti, ne raccolgono la cenere, ne fanno una lisciva un po' gagliarda, e, dopo avere empiuta di questa lisciva una tinozza, vi tuffano i grappoli; e quindi li mettono a sgocciolare sopra un canniccio collocato sopra la tinozza stessa. Ciò fatto, portano il canniccio sopra un' aja esposta a tutto l' ardore del sole, e quivi lasciano seccar l'uve, avendo cura di rivoltarle di tempo in tempo.

La stessa operazione si pratica pe' fichi, se non che in luogo di cenere di sermenti si fa uso di cenere di legno di fico per la lisciva. (*D. Garcias Sierraforte*)

V

VAJUOLO

2574. *Cura del vajuolo.* — Il sale ammoniaco solo sciolto nel brodo e preso due volte al giorno, alla dose di 10 grani fino a 25 e mischiato ad una quantità eguale d'occhi di granchi, astenendosi da ogni purgante ed anche da' clisteri, è un ottimo

rimedio contra i pericoli che accompagnano la fine del vajuolo. (*L'abbé Rosseau*)

2575. *Maniera di preservare gli occhi e la faccia dal vajuolo.* — Si può, al dire di L. Hoffmann, impedire l'eruzione delle pustole del vajuolo sulla faccia, procurandole maggior freschezza che al resto del corpo, o agitando l'aria, o lavandola od umettandola con acqua fresca o acqua rosa o di zafferano. Ma facendo uso di tale espediente, bisogna attrarre l'umore dell'eruzione alle estremità inferiori per mezzo de' pediluvj, o, che è meglio, per mezzo d'un cataplasma caldo di mollica di pane e di latte, con cui s' impiastrano le mutande da doversi cambiare ogni 4 ore, avendo cura che sieno bene accostanti alla pelle, acciocchè non si raffreddino. (*Bibl. phys. écon.*)

2576. *Rimedio per far disparire le tracce del vajuolo.* — Alcuni usano di comporre un olio o linimento, il quale, rendendo la cute più morbida, riempie le cavità, e fa sparire le macchie lasciate dal vajuolo, purchè ciò si faccia a tempo. A tale effetto, pigliano una mezz' oncia d' olio de' quattro semi freddi ed egualmente d' uova e di mandorle dolci; 6 grossi d'acqua di piantaggine ed altrettanto di sólano; e finalmente grossi 1 di litargirio d' oro ed egualmente di cerussa preparata e lavata in acqua di rose. Mettono questi due ultimi ingredienti in un mortajo di bronzo, e dopo averli mischiati vi versano a poco a poco gli olj, e quindi vi aggiungono le acque di piantaggine e di sólano. Mescolan bene tali ingredienti e ne formano un linimento con cui si ungono la faccia e le altre parti butterate subito che cominciano a cadere le croste. (*Man. cosm. des plant.*)

2577. *Altro.* — Per prevenire la deformità delle margini del vajuolo parecchi medici di grido rac-

comandano di prendere once 2 di terra assorbente e altrettante di crema ordinaria, e di mischiarle infino a consistenza di linimento, col quale deve il soggetto ugnersi leggiermente ogni pustola prominente. La freschezza della crema impedisce il prurito, e la terra assorbente unendosi al pus lo dissecca e non gli lascia scavare la pelle.

Le macchie della pelle procedenti dal vajuolo o dalla rosolía cedono ad una lozione replicata d'un' acqua lievemente rinforzata con alcali volatile, o ad una piacevole stropicciatella fatta con agro di limone.

Anche si vanta il latte virginale, il quale si fa con 2 grossi di benzoíno e di storace in una lib. d'alcoole, a cui s' aggiungono alcune gocce di balsamo di Giudéa. Allorchè si vuol farne uso, si versa in un bicchiere d' acqua cinque o sei gocce di tal mistura per inalbar l' acqua, a cui ella comunica la facoltà di rialzare le depressioni cagionate dal vajuolo, e di far disparire i vacui della cute. (*L'ami des femmes*)

2578. *Acqua di bellezza da usarsi dopo avuto il vajuolo.* — Getta once 2 di sal comune in una pinta d'acqua di menta; fàlla bollire; schiumala, e fanne uso per lavarti la faccia, a fine di far cadere le squame che si formano su la pelle dopo l' eruzione del vajuolo, — d'impedire il prurito, — e di far disparire le tracce di rossezza ch'esso vi lascia.

Una mezza foglietta d' acqua di potentilla mescolata a pari quantità d'acqua di rabarbaro, in cui si sieno fatti sciogliere 4 grossi di sale ammoníaco, fa parimente sparire le rossezze del vajuolo, e porta via anco l' empetiggini farinacee, bagnandole tre o quattro volte al giorno colla barba d'una penna o colla punta d'un pennello. (*Parf. imp.*)

VAPORI

2579. L'atrepice, la salvia e la ruta dissipano i vapori che nascono dalla paura. L'artemisia, l'ortica bianca ed il marrobbio nero dissipano quelli che nascono dall'afflizione. L'assafetida ed il castoro giovano allorchè i vapori sono prodotti dall'ira. La valeriana e il capelvenere sono utili ne' casi che i vapori provengono da idée d'odio. L'ipérico calma i vapori cagionati da idée di furore. E finalmente l'ambra gialla e l'agnocasto sono un buon rimedio contra i vapori eccitati dall'amore o dalla voluttà.

La tintura volatile di corallo e l'essenza di gagáte producono effetti notabili sopra tutti i vapori in generale. (*L'abbé Rosseau*)

2580. *Vapori mefitici.*— Uno o due *boisseaux* di calce viva spenta in sei od otto secchie d'acqua, e versati in uno smaltitojo, distruggono i vapori mefitici che vi stagnano, e permettono d'avvicinarvisi. Il fuoco è pure un agente distruttore della mofetta, e un potente ventilatore. (*Bibl. phys. écon.*)

VERDE

2581. *Maniera di fare il verde d'acqua.* — Piglia parti eguali di cremore di tartaro e di verderame, l'uno e l'altro ben polverizzati: mischiali esattamente, e colloca questo miscuglio sopra un bagno d'arena leggiermente caldo, ove lo lascerai per lo spazio di 72 ore. Allora aggiugni acqua stillata tre volte il peso del cremore di tartaro, e continua a scaldare moderatamente per 6 ore. Feltra il liquore; ed acciocchè non fori la carta, aggiungi quanto basta di gomma arabica bianchissima. Così avrai un bellissimo color verde d'acqua. (*Lenormand, profes. de chim.*)

2582. *Verde economico.* — Fa bollire per mezz'ora una sufficiente quantità d'acqua, 3 once di scorza di *quercitron* con 4 once d'allume; fa precipitare coll'alcali, e annacqua convenientemente il precipitato. Metti in un vaso 2 once d'azzurro di Prussia; versavi sopra dell'acido solforico a 40 gradi; dopo qualche tempo, allorchè avrai messo il mescuglio a digerir lentamente, osserverai che l'albumina dell'azzurro di Prussia è sciolta, e annacquerai ben bene questo precipitato. Indi poni in un altro vaso una libbra o più di terra da pipa stemperata, e mischiavi quanto basta di precipitato giallo ed azzurro per produrre il grado di colore che desideri. In tal modo s'ottiene un bellissimo color verde che resiste all'azione dell'aria e della luce, e che è preferibile al verderame in quanto alla solidità, alla vivezza ed al prezzo. (*Barth d'Osnabruck*)

2583. *Verde di vescica.* — Togli 2 chilogram. di succo di bacche di susino salvatico perfettamente mature; mischiavi una lib. d'acqua di calce e 2 once di gomma arabica; riduci il mescuglio ad estratto in bagnomaria, e lascia seccare nelle vesciche. Questo colore conviene solamente per dipingere in miniatura o a tempra, ma non a olio.

2584. *Altro.* — I Valacchi, per ottenere il verde, fanno sciogliere un chilogr. di solfato di rame in un recipiente di rame parimente, con 4 litri d'acqua di fonte; ottenuta la soluzione, lo rimovono dal fuoco; indi fanno bollire un litro d'acqua, in cui stemprano 61 grammi d'arsenico bianco ed un chilogram. di potassa bianca e secca; feltrano per panno lino in un altro recipiente; poi meschiano il tutto lentamente colla soluzione ottenuta da prima, ed agitano con una spatola di legno. Ciò fatto, lasciano riposar più ore questo mescuglio

finchè la sostanza colorante sia precipitata al fondo del vaso. Allora decantano, e vi gettano alcuni bicchieri d'acqua calda che agitano egualmente. Eseguita questa seconda operazione, decantano e ripetono la medesima infusione. Finalmente versano il tutto sopra un tovagliolino, lasciano scolar tutta l'acqua, e, come il sedimento è asciutto, lo suddividono in piccole masse sopra carta forte ma senza colla, e lasciano seccare per mezzo d'un calore quasi insensibile. D'ogni mezzo chilogramma d'ingredienti impiegati si ottengono più di 184 grammi d'un bel verde. (*Bibl. phys. écon.*)

VERDERAME, VERDE STILLATO E ACETO RADICALE

2585. Per fare del verderame purissimo, cioè del verde stillato, bisogna sciogliere fino a saturazione in aceto distillato una calce di rame, quella per esempio che sarà precipitata dal vitriuolo azzurro, — feltrare la soluzione, — e quindi farla svaporare. Il sale che ne otterrai, non differirà dal verderame ordinario se non in ciò, che non conterrà punto di calce in eccesso, di modo che sarà migliore per l'uso della tintura.

Si può attenersi a quanto sopra per avere l'aceto radicale, in vece d'adoperare il verde stillato. Basta sciogliere la calce di rame nell'aceto distillato, far svaporare la soluzione, e trattare il residuo alla solita maniera per tirarne l'aceto radicale. (*Bertholet*)

VERMI

2586. *Vermi di terriccio.* — Si preservano le cipolle ed altre piante dilicate da' vermi che rodono

le loro radici, meschiando del carbone pesto e crivellato fine alla quantità di $\frac{1}{8}$ sulla totalità della terra preparata per queste piante. La detta polvere, fra gli altri vantaggi, ha quello di schiacciare e d'avvelenare gl' insetti del terriccio, di fertilizzare maravigliosamente la terra, e di tenerla sempre fresca. (*L'abbé Raillianne*)

2587. *Vermicciuoli dell'aceto.*— Di primavera e più ancora ne' gran caldi si veggono nell' aceto certi vermicciuoluzzi che hanno la forma d'un piccolissimo serpentello; e quando l' aceto è in luogo chiuso, e l' aria può penetrare nel recipiente che lo contiene, vi si forma di sopra un panno che serve loro d'alimento. Ora, tostochè t' accorgi che il tuo aceto comincia a coprirsi d'un tal panno, devi levarnelo via con diligenza, e passare l' aceto per istaccio finissimo; altrimenti lo troverai in poco tempo guastato. (*Mad. Gacon-Dufour ; Diction. rural raisonné*)

2588. *Vermi di formaggio.* — Questi piccoli insetti provengono dalle uova che i mosconi depongono sui formaggi; onde chi voglia preservarneli bisogna che li asperga con polvere di carbone. (*Idem*)

2589. *Verme sublinguale.* — Questo verme s'attacca sotto la lingua de' cani, ed eccita loro un appetito straordinario. Bisogna dunque estrarlo con uno spillo, e soffregar la lingua del cane con aceto. (*Idem*)

2590. *Vermi del corpo umano.*— Si pretende che l'uso d'un'acqua salata abbia virtù d'espellere i vermi dal corpo umano.

2591. *Maniera di riconoscere la presenza del verme solitario.* — Ciò consiste nel far prendere al malato, la mattina a digiuno, uno scropolo di gialappa in polvere, e una mezz'ora dopo impiegare le scosse elettriche sul basso ventre. Abbondanti

evacuazioni si succedono rapidamente e strascinano seco alcune porzioni del verme state distaccate dalle dette scosse. (*Doct. Frik, de Brunswick*)

2592. *Rimedio contra il verme solitario.* — Il succo di mallo di noce, alla dose d'un cucchiajo, preso tre giorni seguentemente la mattina a digiuno in un bicchiere di vino bianco, distrugge il verme solitario. Indi bisogna purgare il malato. (*Encycl. méth.*)

2593. *Rimedj e boli vermífughi.* — I vermífughi sono: 1.° quelli che agiscono meccanicamente; 2.° quelli che operano sui vermi come veleno; 3.° i purganti. I vermífughi meccanici sono primamente la limatura di stagno alla dose di qualche grosso; secondo le setole del *dolichos pruriens*, le quali si mischiano con mele o sciroppo per formare de' boli che s'inghiottiscono: queste setole fini ed aspre pungono i vermi e li fanno perire. È questo il rimedio de' Negri, e se ne fa uso eziandío, secondo Chamberlayne, nell'Indie occidentali.

Il carbone pesto è un buon antelmintico contro alla tenia: ne fanno uso gl' Irlandesi, per quanto assicura Pallas.

Il cel. Redi, avendo veduto morire i lombrichi nell'acqua di fior' d'arancio, ne inferì ch' essa doveva essere un eccellente vermífugo.

Anche i vegetabili d'odore e di sapore amaro sono stati impiegati con buon esito; lo stesso si dica de' tonici e degli stimolanti.

Fra le sostanze fetide che uccidono più energicamente i vermi si vuole annoverare l'olio animale empireumatico. Una parte di quest' olio mescolata con due parti d'olio di trementina, e distillate insieme, formano un rimedio efficacissimo contra i vermi. Il medesimo effetto si ottiene dall'olio animale di Dippel, alla dose di 6 gocce in

una tazza di tè, o dall'olio di trementina in un tuorlo d'uovo.

Gli antelmintici della classe de' purganti sono parecchi sali, come a dire il muriato di soda o d'ammoniaca, ed il solfato di soda o di magnesia.

È ora noto il rimedio di madama Nouffer, che fu comperato del 1775 per ordine del re, e che consiste in radice di felce maschio, muriato di mercurio dolce, scammonéa e gommagutte: se ne fanno de' boli contra la tenia. (*Virey*; *Traité de pharm.*)

VERMICELLAJO

2594. *Arte del vermicellajo.* — Si dà il nome di *vermicelli* ad una pasta composta della più bella farina di tritello (*) di frumento con acqua, con cui si formano certe fila di differente lunghezza e grossezza, facendo passare tal pasta per una specie di trafila; il che dà a queste fila un'apparenza di verme. Indi si fanno seccare e si conservano in tale stato.

I farinacei sono il nutrimento ordinario dell'uomo, sia che si mangino in pasta, o ridotti in una specie di polta, o in pane. Ne' paesi dove si mangia meno pane che in Francia, si fa maggior uso di paste.

I fornaj riducono ordinariamente il tritello in

(*) Il testo ha *gruau*, che i vocabolarj traducono per *tritello*; ma, benchè noi pure ci siamo indotti ad usar questa voce, dubitiam forte della sua vera corrispondenza alla voce francese. A ogni modo è poco appresso spiegato si minutamente in che senso dee qui prendersi la parola *tritello*, che ognuno comprenderà la cosa ancorchè per avventura non sia nominata col suo vocabolo appropriato.

farina per farne del pane; ed i vermicellaj convertono il tritello in semola per farne delle paste. In generale il tritello è un grano acciaccato e spogliato del suo guscio; è senza dubbio la parte più dura e più secca del grano; è quella specialmente che conteneva il germe; ed è soda e bianca come la mandorla. Nelle annate asciutte il tritello è la parte del grano più prossima alla pula, e la più esposta al seccore dell'aria ed all'ardore del sole: questa porzione del grano rimane nella macinatura in tritello.

Si distinguono tre sorti di tritello: il *tritello bianco*, che non ha punto di pula o pochissimo; il *tritello bigio*, che è in parte coperto del secondo involucro del grano, ed è quello onde si servono i vermicellaj; ed il *tritello bruno*, di cui farebbero uso altresì, se questa specie di tritello non fosse macchiata.

Semola in italiano vuol dir *crusca*, e in francese *crusca grassa*. La parte bianca, dura e farinacea della crusca grassa, conserva il nome di *semola* o *semoule* anche in francese.

La miglior semola è quella di frumento; e la parte del grano più asciutta e più nutritiva forma la semola: per farla si preferiscono i grani di Barbería, come quelli che sono più lucidi, più pesanti, e più difficili a ridurre in polvere, ma però men bianchi.

Le semole differiscono tra loro secondo le differenti specie di grani onde si traggono, e secondo le diverse maniere di macinatura e d'abburattamento. Ma le migliori son quelle che sono secche e bianche verso il giallo. Si preferisce per li potaggi e cotta nel brodo la semola più fine; se ne prende la debita quantità pel potaggio che si vuol fare; si lascia crogiolarsi alle ceneri calde

per due buone ore con ottimo brodo e poco sugo di vitello; e quand'è bene rigonfia, la è cotta. L'esperienza ha insegnato che la semola è utilissima per coloro i quali non hanno comodo di fare il loro solito pasto alla caccia o in viaggio; ella può calmar la fame ed anche saziarla; sostiene le forze ed è salubre; basta metterne in bocca un pizzico di quando in quando e masticarla lungamente avanti d'inghiottirla.

Vediamo ora come si fa la semola. Il vermicellajo ha una madia divisa in tre casse. Nella prima cassa egli separa con uno staccio di seta il tritello della farina da far pane. Nella seconda cassa è posta la semola separata dal tritello mediante uno staccio di seta o di pelle, che è una specie di crivello. Finalmente nella terza cassa il vermicellajo separa questa semola da una farina di tritello (*recoupette*) ch'ei raccoglie d'in su la semola, facendo andar colla mano innanzi e indietro lo staccio, il quale ha da essere sospeso per via di due corde: il vermicellajo raccoglie questo cruschello farinaceo, che è la farina di tritello, col lato della mano, lo ritira con un cartone, e lo mette nel paniere.

Il vermicellajo con ambe le mani fa muovere a tondo esattamente ed orizzontalmente il primo staccio o crivello, per far passare la farina ed avere il tritello; muove a tondo altresì un secondo staccio, ma perpendicolarmente dall'alto al basso, per far cadere nella cassa il tritello più netto e più bianco, che è la semola: il tritello bigio rimane nello staccio; e chi lo rivende a' fornaj, e chi ne fa certe paste grossolane bige per la povera gente.

Questo secondo staccio è di pelle, è più fine del primo che è di seta, e, benchè quello di seta sia più grosso di quello di pelle, non lascia passar

la semola, ma sola la farina, perciocchè la farina lo ingrassa e lo rende più fine; il che non fanne il tritello e la semola. Lo staccio della terza cassa è più fine ancora.

Bisogna aver molta pratica a stacciare la semola. Per ben riuscirvi, si gira per mezzo d'un movimento orizzontale dall' una mano verso l' altra questa specie di crivello, per cui si fa passare la semola, e si dee scuoterlo leggiermente, come se si volesse batterlo, ad ogni giro dall' alto in basso; per tal mezzo, s' innalza di sopra un poco di farina di tritello che di mano in mano si leva via.

Si ristaccia più volte la semola quand' ella è bruna, per levarne via tutto il cruschello; e queste semole si chiamano di tante stacciate, quante sono le volte che furono sottomesse a tale operazione; e però ci ha delle semole di cinque stacciate ed anche di più.

Dalla combinazione dell'acqua con la semola risultano delle paste, le quali si chiamano, secondo le forme che si danno loro, o *vermicelli*, o *maccheroni*, o *lasagne*, e va discorrendo. L' acqua che si adopera per far tali paste dee variare secondo le differenti qualità della semola che ne assorbisce più o meno; tuttavolta la dose ordinaria è di lib. 12 per lib. 50 di semola. E vuolsi qui notare che quanto meno d' acqua si mette nella fabbricazione delle paste, torna ognor meglio, bastando semplicemente che ve n'abbia a sufficienza da ridurre la semola in pasta senza grumi.

L'acqua che s'impiega per la composizione delle paste vuol essere più calda che per fare il pane; e in effetto, quanto più l'acqua è calda, più facilmente si secca la pasta, e più difficilmente si corrompe, ma a rincontro è meno bianca.

Esaminiamo adesso che cosa si dee fare per

convertire la semola in pasta. Gioverà l'avere in pronto un pezzo dell'ultima pasta per servire di liévito allorchè s'impasta la semola; tuttavía si potrebbe farne di meno, ed anzi le paste si conserverebbero meglio: è però vero che le paste sono migliori allorchè contengono un poco di liévito, si sciolgono assai più, cuocono più facilmente e si digeriscono meglio. Le paste fatte col liévito sono nella loro perfetta bontà quattro o cinque mesi dopo fabbricate, e si conservano in ottimo stato per dieci o dodici mesi; laddove le paste composte senza liévito non cominciano ad esser buone che in capo ad un anno, poichè la loro vecchiezza supplisce in certo modo al liévito.

Siccome le paste sono specialmente composte della parte glutinosa della farina, che ha bisogno di liévito o per lo meno di fermentazione o di cuocitura, si usa talvolta d'impiegare il formaggio insieme con le paste, come un digestivo che facilita il loro disfacimento. La ragione per cui s'impiega di rado il liévito nella composizione delle paste è la difficoltà di ben governarlo: il vermicellajo è obbligato di lavorare egli stesso la pasta quando si serve del liévito, o bisogna che v'impieghi un garzone di cui possa fidarsi. Quelli che sono soliti a impastar la semola col liévito per far le loro paste, si valgono degli avanzi dell'ultima pasta, ovvero seccano un pezzo della pasta medesima sì tosto come hanno finito di maneggiarla, e se ne servono per liévito la prima volta che occorre loro di preparar nuova pasta.

Non fa bisogno che quattro o cinque libbre di liévito per la pasta che si prepara con 50 libbre di semola; quando questo liévito ha meno d'un giorno, se ne impiega una quantità maggiore; ma se è più vecchio, basta rinnovellarlo dalla sera alla

dimane, e conviene allora tornare a mestarlo più fortemente con acqua calda e semola, con che si viene a raddoppiarlo; indi si mette il liévito in una catinella, e vi si versa tant'acqua fredda, che copra il liévito per l'altezza d'un dito traverso; non si mette maggior quantità d'acqua per rimestare e rinnovare il liévito, che per fare la pasta, ma anzi bisogna mettervene proporzionatamente un poco meno; non si ripone il liévito nell'acqua, fuorchè non si voglia conservarlo per un certo tempo, come sarebbe per dodici ore; ed allora non vi si forma sopra nessuna crosta, e si stempera meglio allorchè se ne fa uso per impastar la semola: tuttavía se deesi differir molto tempo a servirsene, torna meglio a farlo prosciugare, che a mettervi dell'acqua di sopra.

Quando il liévito, stando in riserbo, è diventato troppo secco, bisogna triturarlo e passarlo per istaccio, affinchè non abbia nessun grumoletto, ed affinchè il liévito in polvere possa essere trattato e impastato come la semola. Inoltre s'avvertisca di rinnovellare questo liévito secco dodici o quindici ore prima di servirsene per far delle paste.

Allorchè il vermicellajo vuole impastare, egli mette la semola nella madia, vi fa nel mezzo una specie di buca, vi versa l'acqua calda, v'aggiugne súbito il liévito e lo distempera mischiandovi la semola a piccole porzioni per volta, ma prontamente e leggiermente: nel medesimo istante egli rimesta il tutto con forza, rivolgendo due volte la massa della pasta e con celerità, affinchè la pasta sia ancor calda allorchè s'avrà da batterla. Non fa di bisogno che $\frac{3}{4}$ d'ora od un'ora e mezzà per far questa operazione. Si raccoglie tutta la pasta sul dinanzi della madia; si copre con tela nettissima, sopra la quale se ne pone un'altra, e

quindi vi si monta su per battere la pasta a forza di piedi per due o tre minuti. Allorchè il vermicellajo è disceso giù dalla pasta, bisogna ch'egli levi il dinanzi della madia, che la getti sul fondo, e che si metta a gramolarla per due ore continue. Ciò facendo, la pasta ritorna sul dinanzi della madia; bisogna dunque rispingerla verso il fondo sotto la gramola per tornare a batterla; e si dee ripetere questa operazione quattro volte.

Fatta che sia a dovere la pasta, non v'è cosa più facile che il convertirla in vermicelli, maccheroni, lasagne ed altre simili paste: ciò non dipende che dalla differenza delle forme per cui si fa passare. A tale effetto si fa uso d'uno strettojo, la cui vite ora è verticale ed ora orizzontale.

Tutte le volte che si fanno delle paste, bisogna sempre tirarne indietro quel tanto che incomincia ad uscir dalle forme, per nette ch'elle sieno. Tostochè i vermicelli sono usciti lunghi un piede o circa, si dee tagliarli, cioè a dire bisogna staccarli pigliandoli leggiermente colle dita alla parte superiore, e rompendoli vicino alla forma mediante una piccola scossa, e poi di mano in mano si deono posare sopra fogli di carta: avanti per altro di tagliarli vuolsi aver la precauzione di raffreddarli agitandovi intorno l'aria con una rosta, poichè altrimenti non si spezzerebbero netti, e si ricongiungerebbero.

Finalmente per dar l'ultima forma a' vermicelli, pigliali pizzico per pizzico, piegali a spira, adagiandoli destramente sopra fogli di carta distesi sopra certi graticci di fil di ferro, e lasciali prosciugare sospendendo in aria i detti graticci. Incontra talvolta che la pasta è naturalmente gialla, poichè la semola di cui si fece uso era tale (ed è la migliore); ma quando si vogliono avere de' ver-

micelli gialli, si può mettere dello zafferano alla dose di due o tre grossi sopra 50 libbre di pasta: a tale effetto si stempera lo zafferano nell'acqua da servire ad impastar la semola; si fa nella semola una fosserella, vi si mette dentro lo zafferano, e vi si versa a poco a poco l'acqua calda, stemperando intanto lo zafferano; indi si stempera il liévito con la semola, s'impasta prontamente, e si gramola la pasta come si fa pe' vermicelli semplici. Quando si ha della semola macchiata, ma per altro buona, si è allora che giova colorarla col zafferano.

La pasta per fare i maccheroni è la stessa di quella che serve a fare i vermicelli, se non che bisogna che la sia un poco men soda.

VERNICE

VERNICE COLL'ALCOOLE

N.° I.

2595. *Vernice coll'alcoole destinata per gli arnesi d'apparecchiatojo (o toeletta che dir si voglia da chi si compiace nel franzeseggiare), come a dir cartoni, scatole, astucci, ecc.*

Togli:		
Alcoole puro . . .	chil. 1,	gr. 0, 00.
Mastice mondato .	» —	» 0,192.
Sandracca	» —	» 0, 96.
Trementina di Venezia chiarissima.	» —	» 0, 96.
Vetro grossamente pestato	» —	» 0,128.

Riduci il mastice e la sandracca in polvere fine, mescola questa polvere col vetro bianco, di cui avrai separata la parte più fine con uno staccio di crine incrocicchiato; metti il tutto insieme con

l'alcoole in un matraccio di collo corto; adattavi un bastone di legno bianco, arrotondato in cima, e d'una lunghezza proporzionata all'altezza del matraccio, affinchè si possa metterlo in movimento; colloca il matraccio in una tinozza piena d'acqua, in prima calduccia, e che da poi dovrà conservarsi bollente per un'ora o due. Si può assicurare il matraccio sopra un sostegno di paglia. Alla prima impressione del calorico, le resine tendono a congiugnersi e a rappigliarsi in massa; ma s'impedisce un tale congiungimento mantenendo le materie in un movimento di rotazione per mezzo del bastone accennato poc'anzi, senza scuotere il matraccio. Allorchè pare che la soluzione sia abbastanza compiuta, vi si aggiugne la trementina che si tiene separatamente in un'ampolla, e che si fa liquefare immergendola per un istante nel bagnomaría. Si lascia ancora il matraccio per una mezz'ora nell'acqua, e quindi bisogna ritirarnelo, e continuare ad agitar la vernice finchè sia un poco freddata. Il giorno appresso si dee travasarla e feltrarla per cotone.

2598. *Altra vernice, la quale ha maggiore solidità ed è molto disseccativa.*

N.° II.

Togli: Gomma coppale liquefatta	0, 96	grammi.
Sandracca	0,192	
Mastice mondato . . .	0, 96	
Vetro pesto	0,128	
Trementina chiara .	0, 80	
Alcoole puro . chil.	1	—

Mescola, e procedi come al N.° I.

Questa vernice serve principalmente per le cose soggette all'atarito, come sono i mobili, le

seggiole, le stecche de' ventagli, gli astucci; e si pone anco sui metalli.

Accrescendo la dose della sandracca e della trementina, si dà maggior corpo alla vernice; ma l'accrescere in proporzione la trementina rende la vernice come dir troppo grassa e poco disseccativa, oltrechè le comunica un odore disgustoso.

2597. *Altra specie di vernice disseccativa, destinata alle medesime cose notate sotto al N.° II.* (Watier).

N.° III.

Togli:	Sandracca	0,256	grammi.
	Mastice triturato . .	0, 64	
	Trementina chiara .	0,128	
	Vetro pesto	0,128	
	Alcoole puro . chil. 1	—	

Mescola, e procedi come pel N.° I.

2598. *Vernici coll'alcoole meno disseccative delle precedenti e d'un odore meno acuto; destinate alle scatole d'apparecchiatojo, ai mobili da trasportare, ecc.*

N.° IV.

Togli:	Sandracca	0,192	grammi.
	Resina *elevée* . . .	0,128	
	Resina *animée* . . .	0, 32	
	Canfora	0, 16	
	Vetro pesto	0,128	
	Alcoole puro . chil. 1	—	

Fa la vernice secondo la prescrizione indicata sotto al N.° I. Pesta le resine molli coi corpi secchi. La canfora vuol esser ridotta in pezzetti.

2599. *Altra.*

N.° V.

Togli:	Ragia liquida o incenso bianco		0,192 grammi.
	Resina *animée*		0, 64
	Resina elémi		0, 64
	Vetro pesto		0,128
	Alcoole puro	chil. 1	—

Fa questa vernice colle precauzioni indicate al N.° I.

Nota. Le vernici N.° IV e V, fatte secondo le formole indicate di sopra, si possono adoperare pe' medesimi usi di quelle descritte precedentemente; tuttavía convengono meglio per que' fregi che ricorrono intorno alle stanze, per gl'intavolati, e per l'opere in legno colorate o no che sieno; e possono anche servir di coperta alle parti che portano un colore a tempra forte.

2600. *Vernice per opere in legno, mobili, serrami, grate, e simili arnesi stabiliti nell'interno delle case.*

N.° VI.

Togli:	Sandracca	0,192 grammi.
	Lacca	0, 64
	Ragia	0,128
	Trementina	0,128
	Vetro pesto	0,128

Fa questa vernice colle precauzioni indicate sotto il N.° I.

2601. *Maniera di preparare una vernice col mezzo della cera, da potersi applicare a' mobili di legno.*

Gli ebanisti, in generale, si accontentano d'adoperare la cera per fregare i mobili e dar loro un intonaco, il quale per mezzo di replicate stro-

picciature, acquista una cotal lucentezza. Ma l'effetto delle vernici è di lunga mano più vistoso; tuttavía le sono soggette a screpolare ed a sollevarsi a scaglie. Volendo adunque combinare le qualità della cera e della vernice, si può seguire il seguente metodo:

Fa liquefare a piccolo fuoco 64 grammi di cera bianca; liquefatta che sia, aggiugni 128 grammi d'essenza di trementina, ed agita il tutto sino a perfetto raffreddamento. Da ciò risulta una specie di manteca, con cui si dà una coperta ai mobili, distendendola colle debite cautele. L'essenza si dissipa facilmente; ma la cera, la quale soggiace in tale miscuglio ad una grandissima divisione delle sue minime parti, si distende con maggior facilità e più uniformemente. L'essenza penetra ne' pori del legname, ne sviluppa il colore, serve di sostegno alla cera, e il lustro che ne risulta è paragonabile a quello d'una vernice, senza che ne abbia gl'inconvenienti.

2602. *Vernice leggiermente colorata pe' violini ed altri strumenti da corda, ed anche pe' mobili fatti con legno di prugno, d'acajù, ecc.*

N.° VII.

Togli:		
	Sandracca	0,128 grammi.
	Resina lacca in grani	o, 64
	Mastice	o, 32
	Belzuino in lagrime .	o, 32
	Vetro pesto	0,128
	Trementina di Venezia	o, 64
	Alcoole puro . chil. 1	—

Riduci in polvere la sandracca, la resina lacca, il mastice ed il belzuino, e quindi attienti alle precauzioni indicate sotto al N.° I.

La lacca e la sandracca rendono solida questa vernice. Si può colorarla con un tantino di zafferano o di sangue di drago.

2603. *Altra vernice per gl' istrumenti di musica.*

Sciogli a bagnomaría in un litro di spirito di vino 0,128 grammi di sandracca, 0,64 grammi di resina lacca, 0,64 grani di mastice e 0,32 grani di resina elémi; aggiugni su la fine 64 grani di trementina di Venezia.

2604. *Vernice da darsi sulle opere in legno che si fabbricano da' tornitori di Saint-Claude.*

Il sig. Tingry dice che i tornitori di Saint-Claude danno alle scatole di bosso, di rádica, ecc. una coperta con una vernice che si dissecca troppo facilmente e da non poter resistere all'attrito dopo d'averle portate per qualche mese; laonde egli propone la vernice seguente, la quale ha la proprietà di preservar tali opere dalle screpolature e resiste più lungamente alla confricazione.

N.° VIII.

Togli:	Resina lacca in grani	0,160 grammi.
	Sandracca	0, 64
	Resina elémi	0, 48
	Trementina di Venezia	0, 64
	Vetro pesto	0,160
	Alcoole puro	0,768

Dopo aver ridotte queste sostanze in polvere, procedi come è detto sotto al N.° I.

2605. *Vernice disseccativa per dare una tinta d'oro alle opere d'ottone.*

N.° IX.

Togli: Lacca in grani. . . . 0,192 grammi.

Estratto di sándalo rosso
ottenuto coll'acqua o, 15 grammi.
Ambra gialla . . . . o, 64
Gommagutte . . . . . o, 64
Sangue di drago . . . o, 3
Zafferano orientale . . o, 2
Vetro in polvere . . . o,128
Alcoole puro . chil. 1 e o,128

Porfirizza l'ambra gialla, la lacca, la gommagutte ed il sangue di drago; sciogli queste sostanze porfirizzate nella tintura di zafferano e dell'estratto di sándalo, e procedi del resto al modo solito indicato più sopra dove si parla della vernice N.° VIII.

Per dar di questa vernice alle opere in ottone, fa leggiermente scaldare esse opere, e immergile nella vernice: così facendo, vi darai due o tre coperte se bisogna. Questa vernice è solida e di bel colore: per volerla pulire si adopera dell'acqua e un panno lino asciutto.

2606. *Vernice disseccativa destinata a cambiare o a modificare il colore de' corpi a cui viene applicata.*

N.° X.

Togli: Gommagutte . . . . . o, 24 grammi.
Sandracca . . . . . . o, 64
Gommaelémi . . . . . o, 64
Sangue di drago in canna . . . . o, 32
Lacca in grani . . . . o, 32
Terra merita . . . . o, 24
Zafferano orientale . . o, 6 decigr.
Vetro pesto . . . . . o, 96 grammi.
Alcoole puro o,640

Piglia da prima la tintura dello zafferano e della terra merita, infondendo queste sostanze nel-

l'alcoole per 24 ore, od esponendole al calore del sole in tempo d'estate. Passa la detta tintura per panno lino nettissimo, e spremi fortemente. Versa questa tintura sopra il sangue di drago, la gommaelémi, la lacca e la gommagutte, il tutto polverizzato e mescolato col vetro; indi procedi a far la vernice al modo che è detto sotto al N.° I. Si applica questa vernice con assai buon successo sugli istrumenti di fisica; ed anco si potrebbe estenderne l'uso a molti fregi onde si abbelliscono i mobili.

Alcuni artefici di Ginevra si servono d'una vernice simile per dare un color d'oro ranciato alle bullettine delle seconde casse degli oriuoli; ma tengono molto segreto il metodo di farla.

2607. *Altra specie di vernice disseccativa con cui si possono coprire le seconde casse e le chiavette d'oriuoli ed altri arnesi d'ottone per dar loro un color d'oro.*

N.° XI.

Togli:			
	Resina lacca in grani	0,192	grammi.
	Succino	0, 64	
	Gommagutte	0, 64	
	Estratto di sándalo rosso	0, 2	
	Sangue di drago . . .	0, 3	
	Zafferano orientale . .	0, 2	
	Vetro pesto	0,128	
	Alcoole puro . 1 chil.	0,128	

Porfirizza il succino, la lacca, la gommagutte ed il sangue di drago; mischia col vetro in polvere, e aggiungi l'alcoole, con cui avrai da prima tirata la tintura di zafferano e l'estratto di sándalo.

Terminerai di far la tua vernice colle precauzioni accennate sotto al N.° I.

Si fanno scaldare i metalli a cui si vuol dare di questa vernice, e s'immergono in fascetti tutti quelli che permettono una tale manipolazione.

VERNICE FATTA COLL'ESSENZA DI TREMENTINA

2608. L'essenza di trementina, al pari dell'alcoole, ha la proprietà di sciogliere le resine, di svaporare, e di lasciare sui corpi a cui si dà di questa vernice, una coperta delle resine ch'essa teneva in soluzione. Tuttavía non si può confondere l'essenza di trementina coll'alcoole nè per rispetto agli effetti, nè in quanto alla virtù solvente. L'alcoole s'impregna di alcune sostanze particolari che si mostrano ribelli all'essenza di trementina, come sarebbero l'indaco, l'oricello, il sándalo rosso, il croco, ecc., sopra le quali materie l'essenza di trementina non ha veruna azione sensibile. Al contrario la detta essenza sviluppa in certi casi tutta l'energía solvente sulla gomma coppale, la quale resiste all'alcoole allorchè non è divisa da un corpo solvibile.

Da tali cambiamenti nelle proprietà di questi due solventi delle resine per costituire una vernice risulta una superiorità particolare che vuolsi attribuire alle vernici fatte coll'essenza sopra quelle fatte coll'alcoole, in quanto che le prime uniscono la morbidezza al lustro ed alla solidità, s'accomodano meglio alla politura, e sono manco soggette a screpolare di quelle fatte coll'alcoole. Laonde tutte le indicate qualità debbono persuadere gli artefici a preferire questo genere di vernice per tutti i casi che assai importa di conservare gli arnesi preziosi a' quali si vuol dare di vernice.

Coll'essenza di trementina si compongono le vernici da darsi sui quadri; ed è facile il comprendere che in tal caso fa d'uopo d'una vernice che non abbia colore, che sia lieve, morbida e trasparentissima, senz'essere per così dire troppo

vitrea, a fine d'evitare i reflessi della luce. Pare che la vernice qui appresso, proposta dal sig. Tingry, unisca tutti questi vantaggi.

2609. *Vernice pe' quadri di valore.*

N.° XII.

Togli:			
	Mastice mondato e lavato		0,384 grammi.
	Trementina pura		0, 32
	Canfora		0, 16
	Vetro bianco pesto		0,160
	Essenza eterea di trementina	1 chil.	0,160

Fa la tua vèrnice attenendoti al metodo indicato sotto al N.° I. Avvertisci di ridurre in pezzetti la canfora, e d'aggiugnere la trementina allorchè la soluzione della resina è compiuta. Ma caso che la vernice debba servire per quadri vecchi o che sieno già stati inverniciati, si può far senza della trementina, la quale non è qui raccomandata che pei casi di prima applicazione sovra quadri freschi ed a cui si sia recentemente levata via la chiara d'uovo.

2610. *Altra specie di vernice adoperata per macinare i colori.*

N.° XIII.

Togli:			
	Ragia liquida, o incenso bianco nuovo		0,128 grammi.
	Mastice		0, 64
	Trementina di Venezia		0,192
	Vetro pesto		0,128
	Essenza di trementina	1 chil.	0,032

Fatta che sia la vernice colle precauzioni

indicate sotto il N.° I, aggiugni: Olio di noce o di lino preparato 0,64 grammi.

2611. *Vernice adattata a stemperare i colori pe' fondi.*

N.° XIV.

Togli:	Ragia liquida, o incenso bianco	0,384 grammi.
	Vetro bianco pesto . .	0,160
	Trementina di Venezia	0, 64
	Essenza di trementina . . . . 1 chil.	0,032

Fa la tua vernice, dopo aver pestato l'incenso col vetro, al modo ordinario indicato sotto al N.° I.

Nota. Quando si macina il colore colla vernice N.° XIII, e si stempera con quella del N.° XIV, che si allunga con un poco d'essenza di trementina se è troppo densa, e si applica immediatamente e senza dar prima di colla sopra opere in legno, gli strati pigliano a bastanza di solidità da resistere a' colpi di martello; ma qualora si applichi la vernice sopra un colore a cui si sia dato di colla, bisogna coprirlo con una vernice fatta coll'alcoole.

2612. *Vernice cangiante fatta coll'essenza di trementina.*—Ancora si forma coll'essenza di trementina una vernice colorata che è di grandissimo uso per indorare i cuoj ed i metalli: essa è composta come siegue:

N.° XV.

Togli:	Resina lacca in grani	0,128 grammi.
	Sandracca	0,120
	Sangue di drago . . .	0, 16
	Terra merita	0, 2
	Gommagutte	0, 2

Trementina chiara . 0,160 grammi.
Essenza di trementina . . . . 1 chil. 00,32

Si tira per infusione la tintura delle sostanze coloranti, e quindi si aggiungono i corpi resinosi seguendo la prescrizione indicata sotto al N.° I.

Queste maniere di vernici sono chiamate *cangianti*, perchè essendo applicate sui metalli, come sarebbe l'ottone, il rame, lo stagno battuto, o sopra certi mobili od opere in legno, comunicano loro un colore più gradito, e vi danno una lucentezza che si rende in certo modo simile alle cose preziose. Queste vernici ben maneggiate e usate a proposito da' giojellieri contribuiscono più che mai al giuoco de' riflessi della luce, i quali raddoppiano lo splendore delle gemme.

MORDENTI

2613. Gli artefici nell'applicar l'oro in foglia sui differenti oggetti si servono d'una preparazione di cui ciascuno vuol fare un mistero. Questa preparazione prende il nome di *mordente*, benchè in generale non sia altro che una vernice fatta coll'essenza di trementina al modo che siegue:

N.° XVI.

Togli: Mastice . . . . 0, 32 grammi.
Sandracca 0, 32
Gommagutte 0, 16
Trementina pura . . 0, 8
Essenza di trementina 0,192

Questa composizione ha dunque delle modificazioni che sono relative al genere di lavoro che si dee fare; d'ordinario è consacrata all'applicazione dell'oro. Quando trattasi di far ispiccare un disegno

sotto questa foglia metallica, bisogna che la composizione che ha da servire qual mezzo d'unione fra il metallo e il fondo non sia nè troppo densa nè troppo fluida, perchè queste due circostanze s'oppongono del pari alla delicatezza de' tocchi; e ancora è d'uopo che la composizione non secchi avanti che l'artefice non abbia terminato di gittare il suo disegno.

Ci ha degli artefici che preparano il loro mordente col bitume giudáico detto anche asfalto e coll'olio disseccativo allungato con essenza di trementina; e se ne servono per le dorature appannate o per colorare in bronzo.

Altri imitano i Chinesi meschiando al loro mordente qualche colore da poter ravvivare la tinta che vogliono dare all'oro, come sarebbe il giallo ed il rosso.

Altri adoperano semplicemente una vernice grassa, quale è quella descritta sotto al N.° XXI, a cui meschiano un po' d'ossido rosso di piombo (minio).

Altri finalmente fanno uso d'una colla densa in cui sciolgono un poco di mele. Questa vernice è chiamata *batture* da' Francesi, ed è ottima per ritenere la foglia d'oro.

2614. *Nuovo mordente del sig. Tingry per applicar l'oro sull'opere in legno ed in metallo.*— Per prepararlo si fa scaldar fortemente dell'olio cotto in un padellino; come si vede che si sviluppa un fumo nero, vi si appicca il fuoco, che vuol essere spento pochi istanti dopo mettendo un coperchio sul padellino; si versa la materia ancor calda in una bottiglia scaldata, e vi si aggiugne un poco d'essenza di trementina.

2615. *Vernice di gomma coppale.* — La natura secca delle radici che formano la base delle

vernici onde abbiamo fin qui parlato, non permettono d'unire alla lucentezza che è loro propria, la solidità che è necessaria. La sola gomma coppale par che offra alle arti non pur tutte le qualità delle resine, ma la proprietà eziandío di formare una coperta da durare ancor più di quella velatura vitrea che copre gli smalti. Laonde, considerate queste virtù, i Chimici si sono già da un pezzo occupati a rinvenire il modo di scioglierla in un liquido conveniente da non alterar punto le virtù sì fatte.

Il sig. Tingry ha scoperto che riusciva di sciogliere la gomma coppale per mezzo dell'etere, e suggerisce il metodo seguente.

2616. *Vernice di gomma coppale coll'etere.*

N.° XVII.

Togli: Gomma coppale ambrata 0,16 grammi.
Etere puro . . . . 0,64.

Riduci la gomma coppale in polvere finissima; introducila a poco per volta nella boccia contenente l'etere; chiudi questa boccia con turacciolo di vetro o di sughero; agita il mescuglio per mezz'ora, e poi lascia in riposo fino all'altro dì. Se, scotendo la boccia, le pareti interne si coprono di piccole onde, e se il liquore non è chiarissimo, mostra che la soluzione non è compiuta; laonde aggiugni un po' d'etere (da 5 a 6 grammi o circa), e lascia il mescuglio in riposo.

Questa vernice è d'un leggier colore citrino.

Si applica tale vernice col pennello; ma siccome l'etere si dissipa troppo rapidamente, massime quando la temperatura dell'atmosfera è calda, si può dare sul corpo a cui si vuole applicarla, una leggier mano di qualche olio volatile, che poi si leva via con un panno lino, bastando quel tanto che ne rimane a ritardare l'evaporazione dell'etere.

Questa vernice forma sui metalli e sul legno uno strato di tal durezza, che gli urti violenti e le più ruvide confricazioni non bastano a intaccarla.

La gomma coppale si può anche sciogliere nell'essenza di trementina, e così forma una vernice che possiede le medesime qualità della precedente; ma siccome l'essenza di trementina che si vende in commercio non sempre gode di questa virtù solvente, perciò conviene rettificarla e lasciarla stare al sole per alcuni mesi in bottiglie chiuse con turaccioli di sughero, e nelle quali si lascia un vuoto d'alcune dita frà il liquido e il turacciolo, prima di servirsene per preparare la vernice. (*Tingry*)

2617. *Vernice di gomma coppale fatta coll'essenza di trementina.*

N.° XVIII

Togli:	Gomma coppale color di succino e in polvere	o, 48 grammi.
	Essenza di trementina preparata come qui sotto	o,256.

Esponi l'essenza di trementina al bagnomaria in un matraccio corto di collo e largo di bocca: essendo bollente l'acqua del bagno, getta sopra l'essenza un buon pizzico di polvere di coppale, e mantieni il matraccio in un movimento circolare. Incorporata che sia la polvere all'essenza, aggiugni nuove dosi della medesima, e continua così finattanto che scorgi che si forma una posatura insolubile; allora tira indietro il matraccio, e lascialo in riposo per alcuni giorni; decanta la vernice, e feltra per cotone.

La vernice che risulta dalla soluzione della

gomma coppale in questa essenza così preparata è solidissima e brillantissima. Se ne fa uso per gli strumenti di fisica e per le dipinture onde si ornano i vasi ed altri utensili metallici.

2618. *Altra vernice di coppale fatta coll'essenza di trementina.*

N.° XIX.

Togli: Coppale in polvere . o, 32 grammi.
Olio essenziale di lavanda . . . . o, 64
Essenza di trementina o,192.

Fa scaldar l'olio essenziale di lavanda in un matraccio di ragionevole tenuta, collocato sovra un bagno d'arena scaldato da una lampana d'argento, od anche sopra un fuoco moderato; aggiugni all'olio caldissimo e in più volte la gomma coppale in polvere; agita il mescuglio con un bastone di legno bianco, ovvero con un tubo di vetro ritondato in cima: tostochè la gomma coppale sarà totalmente dileguata, aggiugni in tre volte l'essenza di trementina quasi bollente, mantenendo il mescuglio in uno stato continuo di rotazione. Compiuta che sia la soluzione, ne risulta una vernice del colore dell'oro, solidissima e lucida, ma per altro meno disseccativa dell'antecedente.

2619. *Altra vernice di coppale fatta coll'essenza di trementina, secondo il processo indicato nel* Journal de Physique.

N.° XX.

Togli: Gomma coppale . . . o,128 grammi.
Trementina chiara . o, 32.

Riduci la gomma coppale in polvere grossa, mettila in un boccale da vernice, dàlle la forma d'una piramide, ricoprila con la trementina, chiudi

esattamente il vaso, e ponlo a fuoco in prima lento, e che andrai poi rinforzando gradualmente: ben liquefatta che sia la gomma coppale, versala sopra una lastra di rame, e, poich'ella ha ripigliato la sua consistenza, torna a polverizzarla.

Piglia di cotesta polvere 0, 48 grammi, mettila in un matraccio con 128 grammi d'essenza di trementina, ed agita la mescolanza fino a che la materia solida si sia interamente sciolta.

NB. Il sig. Tingry dice che queste due vernici N.° XIX e XX sono inferiori, quanto è alla proprietà disseccativa, a quella che abbiamo descritta sotto al N.° XVII; ch'egli ha voluto accennarle nel suo libro solamente per farle servire a novelle prove dell'esistenza de' processi atti ad operare la totale soluzione della gomma coppale ne' diversi liquidi impiegati più comunemente nella composizione delle vernici; e che la buona riuscita dell'applicazione di simili vernici dipende pure da una destrezza di mano, che è propria delle persone esercitate in questo genere di lavoro.

2620. *Vernice di coppale fatta coll'essenza di trementina pe' colori.* — Questa vernice preparata fredda per mezzo dell'olio essenziale di trementina è quasi trasparente, senza colore, durevolissima, ed ha la proprietà di preservare i colori delle dipinture da qualunque alterazione.

Per fare una tal vernice, togli i pezzetti di gomma coppale più bianchi e più puri, acciaccali in piccioli frammenti, e, dopo averli purgati d'ogni sudiciume, riducili in polvere finissima in mortajo di vetro o di porcellana. Vérsavi sopra l'olio essenziale di trementina in sufficiente quantità, sicchè il letto della gomma coppale ne sia coperto infino alla terza parte nella sua grossezza, e tritura il tutto con diligenza: in capo a mezz'ora ripeti la

medesima operazione, poi un'ora appresso, e così successivamente, perchè non bisogna lasciar riposare lungamente la massa, essendovi pericolo che essa divenga troppo compatta. Il giorno vegnente, versa il mescuglio in bottiglie, dove lo conserverai per l'uso; ma siccome tal vernice è più o meno densa, secondo la quantità dell'olio impiegato e il grado della temperatura atmosferica, così deesi da prima assaggiarla nel modo seguente: intigni nella vernice un coltello, e fàlla seccare vicino al fuoco più celeremente che puoi, ma senza che bruci; se dopo il raffreddamento trovi il coltello coperto d'una velatura risplendente, è segno che la vernice è densa abbastanza; nel caso contrario, torna a macinarla, e lasciala riposare un poco più di tempo, e quindi riponla nelle bottiglie. Siccome nel fondo del mortajo rimane una porzione di coppale non sciolta, vérsavi sopra una nuova dose di trementina, e tritura la mescolanza in più volte per due o tre giorni; assaggiala come s'è detto poc'anzi, e, se trovi che abbia le debite qualità, aggiugnila alla prima.

Se vuoi dipingere con sì fatta vernice, piglia i colori in polvere e mácinali ciascuno appartatamente con olio essenziale di trementina, aggiugnendovi quanto basta di vernice perchè la massa riesca omogenea. Conserva questi colori in bottiglie, e prepara le tinte in ciotole invetriate; ma siccome col seccare si spessiscono, bisogna allungarle con olio essenziale di trementina puro: cautela necessaria, affinchè non apparisca la vernice allorchè il quadro è terminato. Caso che tal vernice diventasse così densa da non la poter macinare, aggiugnivi una nuova porzione di colore in polvere e di trementina finchè abbia acquistato la debita consistenza. Essendo collocate le ciotolette

ne' cassettini d'un armadio, i colori si conservano inalterati e sono sempre in pronto per l'uso, purchè si abbia l'avvertenza d'umettarli a ogni volta con un tantino d'olio essenziale di trementina: vi si può anche mischiare un poco di color fresco che si cava dalle bottiglie.

Il sig. Varley adopera un'altra vernice, ch'egli prepara nel modo seguente:

Piglia il residuo della prima vernice, ovvero della gomma coppale recente acciaccata in piccoli frammenti; versavi sopra pressappoco il doppio della sua grossezza d'olio essenziale di trementina che tenga in soluzione un poco di canfora (circa un'oncia per pinta); infiasca, tura, agita fortemente il mescuglio, e poi lascialo in riposo un anno, chè non ci vuol meno a farsi perfetta la soluzione. Tuttavía chi voglia accelerare questa operazione, si collochi la bottiglia aperta in una casserola piena d'acqua, e si lasci bollire per un'ora, rimenando il mescuglio in più volte. Questo bagnomaría scioglie totalmente la gomma coppale. (*Bulletin de la Société d'encour.*)

2621. *Vernice di coppale destinata alle tele metalliche invernicate che si sostituiscono a' vetri ne' vascelli.*

N.° XXI.

Togli: Gomma coppale in polvere . . . . o, 64 grammi.
Olio essenziale di lavanda o,192
Canfora . . . . o, 4
Essenza di trementina quanto basta, secondo la consistenza che si vuol dare alla vernice.

Versa in un'ampolla di vetro sottile od in un

piccolo matraccio l'olio essenziale di lavanda e la canfora; metti il mescuglio ad un fuoco mediocremente forte per far lievemente bollire l'olio e la canfora. Allora aggiugni poco per volta la gomma coppale in polvere, rimettendovene di mano in mano ch'essa disparisce nel liquido, ed ajuta la soluzione mediante un bastone di legno bianco o di vetro, che terrai in un movimento di rotazione. Incorporata che sia la gomma con l'olio, aggiugni l'essenza di trementina bollente, non ne versando da prima fuorchè una piccola porzione.

2622. *Vernice di coppale fatta colla semplice essenza di trementina.*

N.° XXII.

Togli: Gomma coppale colata
secondo il metodo
del sig. Tingry . . 0, 96 grammi.
Essenza di trementina 0,640.

Metti a bagnomaría il matraccio contenente l'essenza; calda che sia l'acqua, aggiugni a piccole dosi la gomma coppale in polvere; mantieni la mescolanza in un movimento continuo di rotazione; non v'aggiugnere altra gomma coppale se non allorquando la prima sarà incorporata all'olio; caso che l'olio, per una sua particolar disposizione, possa prenderne più di 3 once, aggiugnine un poco più; ma cessa allorchè il liquido si farà nebuloso; lascia riposar la vernice; se è troppo densa, allungala con un poco d'essenza di trementina calda, e, dopo aver fatto scaldare la vernice stessa a bagnomaría, feltra per cotone súbito che sia fredda, e serba in bottiglia a tale uso.

Questa vernice ha una buona consistenza, e non è più colorita della miglior vernice fatta coll'alcoole. Non fa d'uopo di darne che una sola

mano sopra un'opera in legno ben levigata, senza nessun apparecchio, per coprirla d'una velatura lucentissima e che non richiede più di due giorni per acquistare tutta la debita solidità.

VERNICI GRASSE

2623. Queste vernici, che sono le più solide, sono anche le più difficili a seccare; si applicano sui metalli, e bisogna accelerarne la disseccazione col metterle in una stufa. La più semplice di tali vernici si fa con 16 once di gomma coppale che si fa sciogliere in 8 once d'olio di linseme o di papavero (*œillet*) renduto disseccativo co' noti processi, ed once 16 d'essenza di trementina. La prima cosa, si fa liquefare la gomma coppale in un matraccio sopra un fuoco ordinario; vi si aggiugne l'olio di linseme bollente, e, quando queste due sostanze sono ben mescolate, si rimovono dal fuoco; si tramenano per dissipare il calórico, e poi vi si aggiugne l'essenza di trementina calda; si passa il tutto ancor caldo per panno lino, e si serba in bottiglie, ove il tempo lo chiarisce.

Chi voglia aggiugnervi 6 once di gomma coppale, once 1 $\frac{1}{2}$ di trementina di Venezia, once 24 d'olio di linseme disseccativo, ed once 6 d'essenza di trementina, si ha un'altra vernice solida suscettiva d'un bel lucido, ma difficile a seccare.

Gli olj di noce e di lino, renduti molto disseccativi, formano da sè soli una vernice. Si sa che l'olio di lino si condensa e indurisce all'aria allorchè viene applicato ad un corpo qualunque. Questi due olj, colorati in nero col nero di fumo, e il carbone che risulta dalla combustione d'una parte dell'olio stesso, formano l'inchiostro di stampería.

2624. *Vernice per gl'istrumenti di ferro.* — L'alto grado di calore che bisogna dare alle opere in ferro che si vogliono ricoprire d'una vernice da preservarle dalla ruggine, siccome porta seco l'inconveniente d'alterare la loro forma o la loro qualità, e di privarle del loro lustro metallico, ha fatto immaginare la vernice seguente, la quale, mentre che non va soggetta a nessuna delle dette difficoltà, lascia al ferro ed all'acciajo tutta la loro lucentezza.

Il processo consiste nel polire diligentemente tutti i pezzi di ferro che si vogliono inverniciare, in una lisciva fortemente alcalina; nel lavarli da poi in acqua pura, e nell'asciugarli con panno lino netto. Indi si piglia di quella vernice chiamata *vernice grassa fatta coll'olio*, la cui base è la gomma coppale; si sceglie la più bianca, ch'è la migliore, e vi si mescola dell'essenza di trementina ben rettificata dalla metà fino a $\frac{4}{5}$, secondochè si vuol più o meno conservare ai pezzi di ferro il loro lustro metallico. (Questo mescuglio si conserva inalterato, purchè sia ben chiuso.) Poi si prende un pezzetto di spugna fine lavata nell'acqua; indi si dee lavarla nell'essenza di trementina per farne uscir l'acqua; si mette un poco di questa vernice in un vaso, vi s'immerge la spugna fino a ch'ella se ne sia interamente inzuppata; indi bisogna spremerla fra le dita, acciocchè non vi resti che una picciola quantità di vernice; e in questo stato si dee passarla lievemente sul pezzo metallico, avendo cura di non ripassarvi sopra allorchè l'essenza è una volta svaporata, il che renderebbe scabra la vernice e d'una tinta diseguale. Avvertiscasi inoltre di lasciar che i pezzi inverniciati si prosciughino in un luogo riparato dalla polvere.

L'esperienza ha provato che l'opere così

inverniciate si conservano intatte dalla ruggine, benchè sieno destinate ad usi giornalieri.

2625. *Vernice d'olio di lino per le opere in legno.* — Togli libbre 1 d'ossido di piombo (litargirio) polverizzato e stacciato; once 4 di solfato di zinco, e pinte 1 d'olio di lino; metti questi ingredienti in una casserola di tale tenuta che ne occupino la metà; mischiali bene insieme; fa bollirli fino all'evaporazione delle parti umide, il che si riconosce alla pellicola che si forma su la superficie del miscuglio; ritira dal fuoco, e decanta. Durante l'ebollizione, bisogna tramenare di tempo in tempo il miscuglio per favorire la precipitazione dell'ossido di piombo; ma non si dee continuar questa operazione per timore che le particelle dell'ossido, mescolandosi all'olio, non rendano la vernice troppo densa. (*Bull. de la Soc. d'encour. de l'industr. nat.*)

2626. *Vernice grassa fatta colla gomma coppale.*

N.° XXIII.

Togli:	Gomma coppale scelta	0,512 grammi.
	Olio di lino o di papavero preparato . .	0,256
	Essenza di trementina	0,512

Fa liquefare la gomma coppale in un matraccio a fuoco ordinario; aggiugni l'olio di lino o di papavero bollente; fatta l'incorporazione, rimovi il matraccio dal fuoco; dimena la materia fino a che sia calmato il calore; allora aggiugni l'essenza di trementina calda; passa il tutto ancor caldo per panno lino, e riponi la vernice in una bottiglia larga di bocca. Il tempo contribuisce a chiarificarla, ed è in tal modo ch'essa acquista le migliori qualità che si possano desiderare. Assai giova di

mantenere il fuoco moderato; la vernice riesce molto meglio, e prende manco colore: se poi la diventa troppa densa, vi si aggiugne un poco d'essenza calda, affinchè se ne faccia più prontamente il mescuglio. (*Wattin*)

2627. *Altra vernice di coppale, detta dagl'inverniciatori del Giappone.* — Fa liquefare in un matraccio di vetro 4 parti di gomma coppale polverizzata; mantieni il liquido in ebollizione fino a che i vapori condensati sulla punta d'un tubo introdotto nel matraccio cadano a gocce in fondo del liquido senza produrre alcun sibilo, come fa l'acqua, il che mostra che tutta l'acqua si è dissipata, e che la gomma coppale è stata tenuta quanto basta in fusione; allora versavi una parte d'olio di lino bollente (fatto da prima bollire in una storta senz'alcuna addizione), e mescola il tutto. Ritira allora il matraccio dal fuoco, e aggiugni al liquido ancora caldo una quantità eguale al suo peso d'olio di trementina, dimenando ben bene la mescolanza. La vernice così fatta è trasparente; ma presenta una tinta gialla che gl'inverniciatori procurano di mascherare dando una modulazione azzurrógnola al fondo bianco su cui l'applicano. Con questa vernice si coprono i quadranti degli oriuoli dopo averli dipinti in bianco. (*Thomson*)

2628. *Vernice inpiegata nella fabbrica di Ginevra per le seconde casse d'oriuoli imitante la squama.*

N.° XXIV.

Togli:		
	Gomma coppale di colore ambrato . . .	0,192 grammi.
	Trementina di Venezia	0, 48
	Olio di lino preparato	0,768
	Essenza di trementina	0,192.

Si suol mettere la trementina sulla gemma coppale in piccoli frammenti nel fondo d'un vaso di terra o di metallo, od in un matraccio che si espone al fuoco in modo che si liquefaccia la gomma; ma torna meglio farla liquefare sola, ed aggiugnervi l'olio bollente, indi la trementina liquefatta, e finalmente l'essenza. Caso che la vernice sia troppo spessa, se ne diminuisce la consistenza coll'essenza di trementina, poichè quest'ultima materia è un vero regolatore nelle mani d'un abile artefice

2629. *Vernice fatta col succino.*

N.° XXV.

Togli: Succino in polvere grossa . . . . . . 0,512 grammi.
Trementina di Venezia 0, 64
Olio di lino preparato 0,320
Essenza di trementina . . . . 0,512.

Le circostanze del processo sono le medesime di quelle già indicate sotto al N.° XXI.

2630. *Altra vernice di succino coll'essenza di trementina.*

Togli: Succino liquefatto alla maniera della gomma coppale 0,192 a 0,224 grammi.
Essenza di trementina 0,768.

Riduci in polvere il succino, o dividi la massa fra le dita; se la contusione fa una specie di pasta, mischiala all'essenza. Tratta il tutto a bagnomaria. La soluzione sarà abbastanza pronta, e l'essenza s'impossesserà per lo meno della quarta parte del suo peso del succino preparato.

La vernice che risulta da questa mescolanza

è più colorata di quella di gomma coppale con trementina; ma si chiarisce facilmente, ed anche senza feltrarla per cotone.

2631. *Vernice grassa fatta col succino o colla gomma coppale.*

N.° XXVI.

Togli:	Gomma coppale col succino, preparata secondo il metodo del sig. Tingry . .	0,128 grammi.
	Essenza di trementina	0,320
	Olio di lino disseccativo	0,320.

Metti il tutto in un matraccio assai spazioso, che esporrai al calore del bagnomaria, o che farai scorrere innanzi e indietro sopra un braciere scoperto, ma senza fiamma, alla distanza di due o tre pollici. Terminata la soluzione, aggiugni ancora un tantino di coppale o di succino per saturare il liquido; versa il tutto sopra un feltro preparato col cotone, ovvero lascialo chiarire mediante il riposo: caso che la vernice sia troppo densa, aggiugni un poco d'essenza calda per evitare la separazione d'un poco di succino.

Questa vernice è colorata, ma infinitamente meno di quella che si fa col metodo comune. Distesa sul legno bianco senza niun apparecchio, vi forma una velatura solida, e fa che il legno pigli una leggier tinta. Volendo caricarla d'una dose maggiore di coppale o di succino, bisogna comporre il liquido con due parti d'essenza sopra una d'olio.

2632. *Altra vernice grassa color d'oro.*

N.° XXVII.

Togli: Succino preparato secondo il metodo del sig. Tingry . . . . 0,256 grammi.
Resina lacca 0, 64
Olio disseccativo di lino 0,256
Essenza di trementina 0,512.

Fa sciogliere separatamente la lacca; aggiugni il succino preparato e diviso, l' olio di lino e l' essenza caldissima: perduto che abbia il mescuglio una parte del suo calore, mischia, in proporzioni relative alle tinture, dell'oriana, della terra merita, della gommagutte e del sangue di drago, per ottenere la modulazione di colore che desideri, e dare alla vernice l'apparenza dell'oro allorchè l'avrai da applicare sui metalli bianchi.

2633. *Altra vernice grassa che può servire di mordente d'oro e nello stesso tempo ai colori cupi.*

N.° XXVIII.

Togli: Olio di lino cotto . . 0,512 grammi.
Trementina di Venezia 0,256
Giallo di Napoli : . . 0,160.

Si fa scaldar l'olio con la trementina, e vi si mescola il giallo di Napoli in polvere.

Questa vernice è ottima per applicar l'oro in foglia.

Nota. Si può far di meno d'adoperare il giallo di Napoli allorchè trattasi di far servire questa specie di vernice a coperte solide e colorate. In tal caso gli si sostituiscono 32 grammi di litargirio per ogni libbra di composizione, senza che tal

mescuglio pregiudichi al colore che dee costituire la tinta d'oro.

2634. *Altra vernice grassa fatta col caoutchou.*

N.° XXIX.

Togli:		
Caout-chou o resina elastica		
Olio di lino cotto . .	0,512 grammi.	
Essenza di trementina		

Taglia il caout-chou in sottili strisce, e gettale in un matraccio posto sovra un bagno d'arena ben caldo. Essendo liquefatta la materia, aggiugni l'olio di lino bollente, e quindi l'essenza calda. Allorchè la vernice ha perduto una gran parte del suo calore, passala per panno lino, e serbala in una bottiglia larga di bocca.

Questa vernice è lentissima a seccare; difetto che dipende dalla natura particolare del caout-chou. Con simile vernice si coprono i taffettà che servono alla formazione degli aeróstati ad aria infiammabile, dove si cerca d'unire la morbidezza e la solidità alla leggerezza de' tessuti.

2635. *Vernice d'ambra.*—Per preparar questa vernice, bisogna distendere l'ambra sopra una catinella di ferro piatta di fondo, che si tiene sopra un fuoco eguale di carbone di terra finchè sia liquefatta la materia. Allora si ritira la catinella dal fuoco, e si copre con una lastra di ferro o di rame, e si lascia freddare. Se l'operazione è stata ben condotta, l'ambra avrà perduto 0,50 del suo peso. Se il fuoco sarà stato spinto troppo gagliardamente, l'ambra si abbrustolisce e non se ne può più far uso. Caso che il fuoco sia stato di troppo rallentato, l'ambra non si scioglie, ma si riduce in

una crosta bruna, con cui si potrà far tuttavía una vernice riscaldandola quanto basta per farle perdere i 0,50 del suo peso primitivo. Si mescola una parte di quest' ambra torrefatta con 3 parti d'olio di lino (renduto disseccativo per mezzo del litargirio e del solfato di zinco), e si espone il mescuglio a mite calore finchè l'ambra sia sciolta; allora si dee rimoverla dal fuoco, e, quando è pressochè fredda, vi si aggiungono a poco a poco 4 parti d'olio essenziale di trementina. Si lascia riposare il tutto, e poi si passa la parte chiara per pano lino.

2636. *Vernice metallica che preserva dalla ruggine il ferro, i fucili ed altre armi.*

Togli: Cinque libb. di stagno;

Otto once di { zinco; bismuto; rame giallo in verghe; salnitro per purificare.

Queste materie si amalgamano in guisa che il metallo che ne risulta è duro, bianco e sonoro.

Riscaldati che sieno ben bene gli oggetti che si vogliono invernicare, vi si sparge sopra un po' di sale ammoníaco; poi si gettano rapidamente nella vernice; si asciugano con della stoppa, e finalmente s'immerge nell'acqua il pezzo invernicato. (*Recueil des brevets d'invention*)

VESCICA

2637. *Ulceri della vescica.* — La parte gialla della pollina serve (secondo Schroder) a consolidare le ulcere della vescica. A tale effetto si dee friggerla in burro fresco o in olio d'oliva, e quindi lasciarla freddare per separarne le lordure che si precipitano al fondo. (*Buch' oz; Traité écon. des ois. de basse-cour*)

VESPE

2638. *Maniera di distruggere le vespe.* — Inzuppa della stoppa nell'essenza di trementina; introducila bell'e accesa nell'ingresso del vespajo all'ora che le vespe ci si trovano raccolte o due ore dopo il tramontar del sole, e vi resteranno tutte soffogate. (*Encycl. méth.*)

VESPETRO

2639. *Maniera di fare il vespetro.*—Acciacca un'oncia di ciascuno de' semi seguenti: ánice, angelica, carvi, comino, coriandro, finocchio e aneto; infondi il tutto in 8 pinte d'acquavite e in un siroppo fatto con 3 libbre di zucchero e 3 fogliette d'acqua; finalmente in capo a 3 settimane d'infusione, feltra ed infiasca. (*Art du distil. liq.*)

VETRI

2640. *Maniera di render atta qualunque specie di vasi di vetro a ricevere liquori bollenti.* — Basta metterli in una caldaja piena d'acqua, e farla bollire a fuoco gagliardo.

2641. *Vetro da saldare.* — Il miglior vetro che si possa impiegare per saldare i metalli è composto d'un mescuglio d'acido fosforico, che si satura a metà con alcali fisso vegetale, ed a cui si aggiugne una certa quantità di selenite ossea.

Il vetro non la cede alla borrace, non è che poco o nulla solubile, si fonde facilmente e cola assai bene sui metalli. Bisogna però che sia sempre in istato di vetro allorchè se ne vuol far uso per saldare. (*Struve* e *Exchaquet*)

VINELLO OD ACQUERELLO

2642. *Maniera di fare il vinello.* — Dopo che l' uve fermentate sono state messe sotto al torcolo, piglia le vinacce, dirompile e dividile, gettale in un tino, e aggiugni una quantità d' acqua proporzionata; cioè a dire, se il vino d'un pieno tino empì quindici o venti barili, le vinacce possono darne due o tre di vinello. Poste le vinacce nel tino, bagnale il primo dì con 100 pinte d'acqua: ben tosto ha luogo la fermentazione. Il giorno appresso, aggiugni la stessa quantità d' acqua, e così successivamente per più giorni fino a che abbi incirca la quantità di vinello che desideri. (Se vi mettessi tutta l' acqua in una sola volta, non succederebbe la fermentazione, la quale è necessaria.) Dopo dieci o dodici giorni potrai tirare il tuo vinello dal tino e travasarlo ne' barili, dove bollirà per qualche tempo; e come avrà finito di bollire, turerai i recipienti, e li porterai in cantina.

Il vinello è soggetto a inacetire; ma si rimedia a tale inconveniente coll'aggiugnervi un corpo mucilaginoso e zuccheroso, come sarebbe il mele, e tanto o quanto di cremore di tartaro sciolto in acqua calda. Simili ingredienti vanno aggiunti allorchè si cava il vinello dal tino. Ordinariamente vi si mette un' oncia o due di cremore di tartaro e due o tre ed anche cinque fino a sei libbre di mele per 100 bottiglie di vinello. (*L' Abbé Rozier*)

Si fa pure un vinello col frutto del susino salvatico, o con quello del sorbo, sottomettendolo alla fermentazione con quanto basta d' acqua. Di mano in mano che si tira una certa quantità di liquore, vi si aggiugne dell' altr' acqua. (*Idem*)

VINO

2643. *Nuovo metodo per fare il buon vino.*— (1.° Bisogna essere informato di tutte le qualità di ciascuna specie d' uva.

(2.° Non si deve aspettare che le uve sieno troppo mature per vendemmiare, nè cadere nell' eccesso contrario raccogliendole troppo verdi.

(3.° Allorchè si vogliono fare de' vini rossi meschiandovi dell' uva bianca, bisogna raccogliere in prima l' uve nere, gettarle nelle bigonce, e pigiarle co' piedi: ciò fatto, si versa il mosto e le vinacce tutt' insieme nel tino.

(4.° Bisogna cogliere l' uve bianche nel medesimo tempo, pigiarle, e metterle sotto al tórcolo per ispremerne il mosto, senza però far troppa forza, e gettare il solo mosto nel tino sopra a quello dell' uva nera, acciocchè i due liquori meschiandosi fermentino insieme. Quando la stagione non è fredda, il liquore non tarda a fermentare, le pellicole dell'uva s'innalzano alla superficie, e in poco tempo tutte le vinacce galleggiano sopra il vino che fermenta. Si dee notare che due terze parti di queste vinacce stanno immerse nel vino; ma è certo che l'altra terza parte ne rimane fuori, e che perciò inacetisce: ora un tale forzore, facendo esalare gli spiriti vinosi, si mescola ad una parte di essi spiriti, e il liquore, al pari d'un liévito, le comunica un sapore spiacevole; l'altra parte si spande nell' aria, e vi esala un odore vinoso sì fórte che non si può sopportarlo lungamente senza pericolo. Per rimediare pertanto a tale inconveniente, l'autore di questo metodo ha ideato un tino, per mezzo del quale gli spiriti volatili ricadono nella massa del liquore coll' ajuto d' una specie di campana e di

cannello ricurvo: dimodochè il vino fa tutte le sue funzioni in questa nuova forma di tino sì liberamente come ne' tini ordinarj, senza perdere i suoi spiriti, e tutte le parti dell' uva son messe a profitto, perchè l'aria ha la libertà d'uscire dal collo del cannello che conduce gli spiriti; e così il vino si condiziona perfettamente, procurando all'aria questa libertà. Una tale invenzione conserva al vino tutta la sua forza, ed anche gliene dà nel caso che non ne avesse a bastanza. In questa maniera si può lasciar fermentare il vino colle pellicole dell' uva finchè abbia acquistato un colore carico. Come si vede che il vino è ben colorito, e che la sua grande fermentazione è cessata, bisogna cavarlo del tino e travasarlo in una botte benissimo netta e risciacquata con vino, o che abbia contenuto del vino per l' addietro. Quanto maggiore sarà la tenuta della botte, tanto meglio si conserverà il tuo vino.

Siccome il vino fermenterà nella botte per qualche tempo, si dee lasciargli la libertà d'uscire pel cocchiume; altrimenti la botte potrebbe spezzarsi: ma per timore che non si dissipi troppa quantità di spiriti volatili, si soprappone alla botte una campana o cappello, il cui collo sia proporzionato al cocchiume; si può quindi lasciare che il vino passi l'inverno in questo stato, dopo di che si chiude interamente la botte.

2644. *Maniera di migliorare i vini.* — Il siroppo d' uva, preparato a dovere, serbato in luogo asciutto, e turato con semplice carta grossa, è un potente soccorso per favorire la fermentazione del mosto, e conseguentemente per accrescere la forza del vino nelle annate che l' uva ha sofferto al momento del maturare. (*Parmentier*)

2645. *Maniera di togliere il cattivo sapore al*

vino. — Prima di tutto travasa il tuo vino in una botte fresca dove sia stato del vino di buona qualità; fa una focaccia di farina di segale semplicemente, ovvero con qualche carota acciaccata e mescolata colla detta farina; cuocila e mettila così calda alla buca in vece del cocchiume. Caso che il cattivo sapore del vino non isparisse la prima o la seconda volta, replica ancora la medesima operazione. (*Le Vigneron expert*)

2646. *Maniera di correggere i vini viziati.* — Piglia una parte di buon mele, due parti d'acqua piovana, ed una parte di vino vecchio della medesima qualità e in buono stato; fa bollire il tutto a fuoco moderato infino alla consumazione d'una terza parte, avvertendo di schiumarlo di quando in quando, e riponi questo mescuglio in un vaso, dove lo lascerai freddare. Questo elisire versato in una botte migliora i vini vecchi e nuovi, li chiarisce e li corregge de' vizj che potessero aver contratti. Se ne mettono 4 pinte in una botte di 252 pinte, si tramena e quindi si lascia riposare cinque o sei giorni. Caso che il vino fosse troppo dolce, vi si aggiunga un poco di senape bianca. (*Bibl. phys. écon.*)

L'alcali fisso aggiunto al vino lo spoglia di quell'acidità ch'esso non perderebbe fuorchè invecchiando, e lo fa parer più vecchio; ma siccome una tale aggiunta diminuisce la forza del vino, si supplisce a questo inconveniente aggiugnendovi pure un poco d'acquavite vecchia di Francia. (*Encycl. méth.*)

2647. *Vino di sanità, buono, semplice e di pochissimo costo.* — Per fare un vino di sanità gradito al palato e che liberi lo stomaco da' cattivi umori, rinfreschi la macchina, aguzzi l'appetito e mantenga sciolto il ventre, piglia sul finir dell'aprile un buon pugno di cerfoglio novello con un

poco meno di centaurea minore, che infonderai in 2 pinte di buon vin bianco; piglia inoltre 2 once di miele, che farai bollire in una mezza foglietta d'acqua di fiume, avvertendo di schiumarlo diligentemente: usate queste diligenze, lascialo riposare e freddare, e poi versa questa decozione sul vino suddetto: lascia il tutto insieme per otto giorni, in capo de' quali lo passerai per panno lino. Bevine un bicchiere tutte le mattine a digiuno per 15 giorni continui. (*Encycl. méth.*)

VIOLA

2648. Se vuoi far diventare di più colori una pianta di viole, piglia de' rami di viole doppie di tanti colori, quanti ne vuoi unire insieme; tagliali a basso a piè di cerva; leva a ciascuno da una parte la tenera buccia che li copre; applica questi rami dalla parte sbucciata gli uni contra gli altri, legandoli fortemente con una foglia di porro. Quindi introduci i detti rami così uniti in un cannello di sambuco, in modo che n'escano di sotto per un pollice, e piantali in terra. Il succhio di questi rami, confondendosi dalla parte che sono sbucciati, li unisce intimamente, e più non si vede che un solo stelo, il quale porta de' fiori di differenti colori. (*Encycl. méth.*)

VIOLE MAMMOLE

2649. *Conserva di viole mammole.* — Togli fiori di viole mammole appena colte e ben mondate lib. $\frac{1}{2}$, e zucchero bianco lib. 1 $\frac{1}{2}$. Pesta le viole in mortajo di pietra e riducile in polpa. Fa cuocere lo zucchero in cinque o sei once d'acqua comune a consistenza di tavolette; rimovilo dal fuoco,

e come sia mezzo freddato, míschiavi le viole pestate: indi versa questa conserva ancor calda in un vaso, e lascia che vi si raffreddi senza scuoterla. (*Encyclopedie*)

2650. *Focaccia di viole mammole.* — Prepara una forma di carta un poco alta e della grandezza che vuoi dare alla tua focaccia; monda una mezza lib. di viole mammole, mettile in una lib. di zucchero cotto a gran piuma, e mescola esattamente. Súbito che il tutto comincerà a rigonfiare, aggiugni un poco di chiara d'uovo dibattuto con zucchero in polvere ed alcuni arómati; poi versa il mescuglio (avvertendo che non sia troppo liquido) nella tua forma, e tienvi sopra ad una certa distanza una tegghia calda per far rigonfiare la focaccia. (*Le Maître d' hôt. confis.*)

2651. *Marmelata di viole mammole.* — Pesta più fine che puoi in mortajo di pietra una mezza lib. di mammolette ben mondate; passa con forza questa pasta per istamigna, e stemprala a poco a poco in lib. 1 $\frac{1}{2}$ di zucchero cotto a gran piuma e ancor quasi caldo. Indi riponi un tal mescuglio in vasi che serberai in lato asciutto. (*Idem*)

2652. *Pastiglia di viole mammole.* — Piglia lib. $\frac{1}{4}$ di viole mammole; infondile in poca acqua bollente e mettile nella stufa per ispremerne tutto il succo: fa sciogliere in questa decozione once 1 di dragante, indi passa e spremi ben bene il tutto per un tovagliolino: versa quest'acqua in un mortajo con lib. 1 di zucchero in polvere, con cui formerai una pasta, alla quale darai la forma che ti piacerà, e che, seccata in forno, costituirà le pastiglie di viole mammole.

2653. *Del conservare le viole mammole.* — Si conservano tutto l'anno mondandole con diligenza, facendole seccare nella stufa a lieve calore,

e finalmente riducendole in sottil polvere in un mortajo, e riponendo tal polvere in una scatola guernita internamente di carta bianca, ch'indi chiuderai esattamente e terrai guardata in luogo asciutto.

2654. *Acqua di viole mammole.* — Piglia once 4 di radice d'iride fiorentina, e, dopo averla acciaccata, infondila in lib. 2 di spirito di vino rettificatissimo. Dopo 15 giorni d'infusione, feltra per carta sugante, e serba questa tintura in bocce ben chiuse. (*Bouillon-Lagrange*)

2655. *Olio di viole mammole.* — Pesta grossamente in mortajo di marmo e con pestello di legno una libbra di fiori di mammolette; vérsavi sopra 4 lib. di buon olio d'oliva; lascia stare al sole questo miscuglio per 15 giorni; ovvero, se desideri terminar più prontamente l'operazione, metti l'infusione a bagnomaría per 4 giorni, e quindi passa per istaccio di crine spremendo la feccia quanto più puoi. Ciò fatto, piglia una libbra di mammolette fresche, pestale al pari delle prime, infondile nell'olio ottenuto, e lascia stare il recipiente per tre giorni in bagnomaría e a mite calore. Caso che dopo questo tempo scorgessi alla superficie dell'olio qualche indizio d'umidità, darai un grado di fuoco più vivo per farla sparire, e quindi verserai il liquore in uno staccio e lo riceverai in un vaso. Questo liquore vi deporrà una specie di sedimento; e però lo travaserai in una bottiglia, facendolo passare per un altro staccio, e lo serberai in recipienti ben chiusi. (*Idem*)

Allo stesso modo si ottengono gli olj grassi di rose, di tuberosi, di gelsomino, di giunchiglie, ec.

2656. *Siroppo di viole mammole.* — Piglia lib. ½ di mammolette mondate, e piuttosto quelle di bosco, che altre; mettile in una catinella; fa bollire una foglietta d'acqua, e versala su le mam-

molette; ponvi sopra un tondo per comprimerle, acciocchè possano rendere il loro profumo, e lasciale così stare nella stufa dalla sera al mattino. Allora chiarisci lib. 5 di zucchero cotto a conserva; passa le violette per un tovagliolino a fine di spremerne tutta l'acqua, che verserai nello zucchero, il quale non dee bollire, ma nondimeno vuol essere sì caldo, che l'acqua vi si possa incorporare senza dimenarlo. Metti allora il tutto in una catinella, che lascerai per tre o quattro giorni nella stufa, dove manterrai un fuoco eguale, e ritirala allorchè il siroppo sarà perlato. (*Le Maître d' hôt. confis.*)

VIPERA

2657. *Maniera di curare la morsicatura della vipera.* — I rimedj più potenti che si possano usare nel caso di morsicatura di vipera, sono i sudorífici incisivi. La carne istessa di vipera e d'altri animali della sua famiglia, l'alcali volatile e le preparazioni dov' entrano la teriaca, le radici d'ofiorriza, di serpentaria, di dorstenia, ecc., calmano gl'incomodi sintomi che ne risultano, mercè de' copiosi sudori ch' esse provocano. Tuttavía, súbito ch' altri è morsicato, dee sempre la prima cosa fare una stretta legatura di sopra alla piaga, farle gittar più sangue che sia possibile, e cauterizzarla con un ferro rovente, o colla pietra infernale. Mediante simili precauzioni, i sintomi si alleviano, ed è certa una pronta guarigione. (*Dict. d'agric.*)

VISCHIO

2658. *Maniera d' ottenere il vischio.* — Leva la seconda corteccia dell'agrifoglio nel tempo che la pianta va in succhio; lasciala marcire in cantina

dentro adattati barili; poi battila in mortaj per ridurla in pasta; lava questa pasta in molt' acqua, dentro la quale la dirompera e rimenerai in più volte. Ciò fatto, chiudila in barili, dove la si andrà perfezionando per mezzo della schiuma ch' essa produce, e che tu butterai via. Finalmente mettila in un altro recipiente per servirtene a tuo uopo.

2659. Si fa del vischio d' una seconda specie e che è pur migliore della prima, pigliando una libbra di buon vischio d'agrifoglio, che si lava in acqua fontana sinchè sia dissipata la sua durezza; indi bisogna batterlo ben bene fino a tanto che non vi rimanga più acqua; allora si lascia prosciugare, poi si pone in un vaso di terra, vi si aggiugne quanto basta di grascia di pollo per renderlo morbido, e inoltre vi si incorpora un' oncia d' aceto forte, una mezz'oncia d' olio e altrettanto di trementina; si fa bollire il tutto per alcuni minuti, dimenandolo continuamente, e come si vuol farne uso si torna a farlo scaldare. Finalmente per impedire che questo vischio non geli nel rigore del verno, vi s' incorpora un poco d' olio di sasso, avvertendo che, quando si vuol farne uso, bisogna ugnersi le mani con olio. (*Encycl. méth.*)

VISCIOLE

2660. *Ratafià di visciole.* — Si fa mettendo le visciole peste co' loro nóccioli nell'acquavite. In capo a qualche tempo si passa, si chiarisce, e s'aggiugne una libbra di zucchero per bottiglia.

Quando con le visciole si vuol fare del vino, bisogna spicciolarle, metterle in un barile senza fondo, acciaccarle con un pestello, e poi coprirle. Allora ha luogo la fermentazione, che vuol essere eccitata col tramenare il liquore; e dopo cinque o

sei giorni si può bere il vino. Ma questo vino è difficile a conservarsi; laonde, appena ch' è terminata la fermentazione e che i nóccioli sono in parte infranti, usano di distillarlo, e quindi ne ottengono il *kirsch-wasser*. (*Diction. d'agricult.*)

VISTA

2661. *Consigli sulla maniera di conservar la vista.* —

(1.° Appena svegliato non t'esporre troppo subitaneamente ad una luce intensa.

(2.° Evita di stropicciarti gli occhi rozzamente, ma soltanto fa scorrere lievemente il dito sulle palpebre, e sérviti anche d'un po' di saliva allorchè hai difficoltà ad aprirle.

(3.° Troverai pur utile a lavarti gli occhi la mattina e nella giornata, tutte le volte che ne avrai bisogno, con acqua schietta di fontana o di fiume.

(4.° Se la tua vita è sedentaria e devi fare un uso sforzato della vista, scegli una stanza ben chiara.

(5.° Abbi l'avvertenza di preservar gli occhi da una luce troppo viva.

(6.° Laonde si debbono evitare i cappelli guerniti d' una stoffa troppo lucida, i mobili d'un color troppo sfolgorato, e la troppa moltiplicità delle dorature e degli specchi.

(7.° Qualunque vestito troppo stretto che impedisca la libera circolazione, produce sempre verso la testa un afflusso d'umori troppo abbondante e da poter indebolire la vista.

(8.° I vapori delle orine e degli escrementi d'animali sono parimente nocevolissimi.

(9.° Per conservar gli occhi in buono stato è

cosa essenziale di respirare un' aria pura, e di non trascurar l'uso libero e frequente dell' aria aperta.

(10.° Nondimeno, quando il tempo è secco, un vento gagliardo è nocivo per cagione della polvere ch'egli solleva.

(11.° Bisogna tener libero il ventre, e non fare sforzi nell'atto di scaricarlo; poichè le pressioni reiterate fanno ascendere il sangue al capo e nuocono per conseguenza alla vista.

(12.° Il rimaner lungo tempo al bujo nuoce agli occhi non meno che l' esporsi a' vivi raggi del sole.

(13.° Anche le veglie soverchiamente prolungate recano pregiudizio a quest' organo; laonde non devi esiger troppo dalla tua vista per buona che la stimi.

(14.° Allorchè sei necessariamente costretto ad applicarti alle tue occupazioni, ti conviene cercar di variarle; inoltre devi di quando in quando chiuder gli occhi, passeggiar nella tua stanza, uscire un momento all'aria aperta, e finalmente fomentare la traspirazione co' pediluvj d'acqua tiepida in cui abbi sciolto un poco di sale e versato dell' aceto.

(15.° Astienti da qualunque lavoro appena svegliato e dopo il pasto, ed evita di lavorare a lume di candela o di lucerna.

(16.° Mentre lavori procura che la luce sia eguale il più possibile.

(17.° Quelli che attendono a lavori da dover affaticar gli occhi e la testa, deono procurare di stare a vicenda seduti e in piedi, a fine d'impedire un soverchio afflusso d'umori al capo.

(18.° Al cader del giorno, guárdati dall' osservar lungo tempo e attentamente un oggetto qualunque in luoghi oscuri od al chiaror della luna; e per più forte ragione guárdati dal leggere o dallo scrivere.

(19.° Assai giova l'avvezzar per tempo i fanciulli ad esercitare la vista a guardar gli oggetti da lontano, ma senza però sforzarla con una lunga applicazione, poichè non v'è nulla che sia di ciò più dannoso.

(20.° La mattina è il tempo più favorevole agli occhi sani per lavorare.

(21.° Il tavolino dove lavori debb'essere collocato in modo che la luce ti cada obbliquamente per di sopra alla spalla sinistra.

(22.° Nuoce moltissimo il tenere un libro dietro la candela, od il volgere le spalle alla finestra credendo di poter leggere meglio.

(23.° Non legger troppo di sera; piuttosto fa d'applicarti a scrivere.

(24.° Le persone che si servono d'occhiali, stieno avvertite di non li muovere durante il lavoro, acciocchè il punto visuale rimanga costantemente lo stesso.

(25.° Quando si fa uso d'un microscopio, o d'un teloscopio, o delle lenti, bisogna guardare ora con un occhio ed ora coll'altro.

(26.° Quelli che lavorano in metallo, abbiano cura di distribuire le loro opere in guisa che alla sera non debbano maneggiare che materie appannate e poco lucenti.

(27.° I pittori debbono coprir per lo meno la metà della finestra presso cui lavorono, con una tenda di taffettà verde.

(28.° Gli artigiani che lavorano vicino ad un fuoco ardente, come ancor quelli che maneggiano della lana, debbono lavarsi gli occhi frequentemente con acqua pura e fresca.

(29.° L'andare a cavallo è molto salutare dopo una lunga tensione della vista.

(30.° Chi è privato d'un occhio, al momento

che vuol far uso dell'altro, prova un grande stiramento nell'occhio distrutto, e l'occhio sano non può sopportar tampoco la minima tensione. Questi sintomi che potrebbero divenire incomodissimi, spariscono ben tosto allorchè si ha la semplice precauzione di coprir l'occhio offeso con un piumacciuolo di tela fine durante il lavoro.

(31.° Quando si hanno gli occhi deboli, non bisogna evitar la luce, ma solamente raddolcirne la vivezza con una dirò così visiera di taffettà.

(32.° Se tu avessi difficoltà ad aprire e chiudere gli occhi, e se le palpebre fossero talmente attaccate da comprimere la pupilla e da recarle dolore, non devi far altro che lavarti gli occhi non già con acqua fredda, ma che sia un po' tiepida, ritornando però a far uso dell'acqua fresca dal momento che il dolore è cessato.

(33.° Gli occhiali verdi sono nocevolissimi agli occhi deboli, poichè rappresentano gli oggetti altramente da quel che sono, e danno loro un contorno fosco e scolorito.

(34.° Un trattamento rinfrescativo è opportunissimo per chi ha la vista debole.

(35.° Finalmente coloro, che, dovendo applicarsi a gravi e importanti occupazioni, sono obbligati a prendere di quando in quando alcun sollievo, deggiono evitare que' giuochi i quali richieggono che la persona stia seduta. Laonde il giuoco a tutti preferibile è per mille ragioni quello del bigliardo. (*G. J. Beer*)

VITE

2662. *Maniera di preservare i germogli della vite da' geli di primavera.*— Il sig. Oliviero de Serrès insegna che si può col fumo densissimo di

paglia e di letame mezzo infracidito impedire che i raggi del sole nascente arrivino insino al germoglio, il quale ne sarebbe altrimente riarso e distrutto.

Ecco in qual modo si dee praticar questa operazione secondo le sperienze del sig. Jumilhac.

Il proprietario fa raccogliere dell'erbe e delle canne, le mescola con fieno cattivo e con paglia bagnata; ne forma verso il levante de' mucchi di cinquanta in cinquanta passi, e ne colloca parimente nelle viuzze interne della vigna e lunghesso le sue sponde. Poi fa invigilare allorchè presume che il freddo del mattino possa essere dannoso; se la rugiada non è sensibile verso mezza notte, è un pronostico certo che vi sarà gelo; allora, un'ora prima che levi il sole, egli dee far appiccare il fuoco a' detti mucchi, avendo cura che poca sia la fiamma, e molto il fumo. (*Traité prat. de la cult. de la vigne*)

2663. *Innesto della vite.* — L'arte dell'innesto consiste nel tagliar netto il ceppo della vite a due o tre pollici in terra allorchè si comincia a muovere il succhio, che è a dire in marzo od aprile, ed a fenderlo per lo mezzo in uno spazio senza nodo; s'inseriscono in tale fenditura due nesti tagliati a forma di zeppa dall'estremità più grossa, e più da un lato che dall'altro; il lato che rimane più grosso, e guernito della sua parte esteriore, si deve adattare in guisa che la sua scorza coincida con quella del soggetto. Dopo aver legato il nesto con un vinco, bisogna coprirlo di terra per guarentirlo dall'azione del sole. Quando la detta operazione è ben fatta, ed il soggetto è di buona qualità, ne risultano delle messe vigorose, che dopo due anni si possono potare assai lunghe.

L'innesto riesce male ne' terreni sassosi ed aridi, perciocchè il sole lo abbrucia avanti che si

sia appiccato; per la stessa ragione l'innesto s'appicca difficilmente in un terreno che non abbia fondo: ma fuor di questi due casi, e' fa prova egualmente in ogni sorta di terreno, purchè sia bene eseguito, in stagione opportuna, con un tempo a proposito, sopra soggetti vigorosi, con marze diligentemente conservate, e avendo riguardo di scegliere specie analoghe. Acciocchè l'innesto sia ben fatto, bisogna che il soggetto sia sano, — che non abbia verun nodo al luogo dove s'ha a fenderlo, — che la fenditura sia eguale e netta, — che il taglio del troncone sia vasto, — e che la marza sia tagliata a tre occhi. Il primo occhio dee toccare il soggetto; il secondo trovarsi a fior di terra; e il terzo interamente fuor della terra. Bisogna che la marza sia tagliata a forma di zeppa, cominciando al di sotto dell'occhio più basso infino a circa due o tre pollici discendendo e diminuendo di grossezza; — che la scorza della marza tocchi quella del soggetto in quanti più punti è possibile; — e finalmente che il tronco sia legato con un vìmine sottile e flessibile per assicurare l'innesto. (*M. Beffroy*)

2664. Scegli per innestar la vite un tempo nuvoloso e un vento del sud-est al sud-ouest; ma evita i venti del nord ed i soli ardenti, non meno che i giorni di pioggia. Le marze vogliono esser tolte d'in su la parte inferiore del sermento; si tagliano alla fine dell'autunno mentre che il tempo è asciutto e freddo, e che è interrotto qualunque movimento del succhio; si legano in fascetti pe' due capi con buon' vìmini; si contrassegnano per saperli distinguere al tempo di doversene servire; e si collocano in piedi nell'arena in una cantina un poco umida, in modo da non lasciar fuori che due o tre nodi della parte superiore. Il giorno destinato a fare gl' innesti, si tagliano diligentemente e si portano

nella vigna in acqua limpida. (*Roard; Abregé de la culture de la vigne*)

2665. *Potatura della vite.* — Lo scopo della potatura si è d'economizzare il succhio per impiegarlo a nutrire il tralcio maestro, sola speranza dell'agricoltore, e d'impedire lo sviluppamento d'una grande quantità di sermenti e di foglie che aumentando l'estensione del ceppo moltiplicherebbero le sue facoltà inalanti e impedirebbero la concentrazione del succhio ne' fusti che devono menar frutto.

Ciò posto, stabiliamo le regole della potatura:

(1.° Per le piante novelle, nella prima potatura leva via intiero il messiticcio più alto, e taglia il secondo di sopra al primo occhio. L'altro anno, se la tua vite è destinata ad essere d'altezza mezzana, taglia sopra tre sermenti, e leva tutti intieri gli altri rasente il ceppo. Per la vite bassa, non devi lasciare che due capi; una sola gemma basta per una vite nana, e debb'essere formata sul sermento più basso. In ogni caso, non si lascia sopra ciascun capo che la gemma più vicina al tronco.

Alla terza potatura, concedi un germoglio di più a ciascun capo; la vite mezzana debbe averne tre per lo meno, ma di rado più di quattro, ancorchè sia pervenuta alla sua maggiore altezza; due tralci maestri bastano alla vite bassa; solo dal tronco o dal ceppo devono partire immediatamente i sermenti da frutto, o i capi della vite nana, preferendo sempre il più basso, in modo per altro che l'uve non vengano a toccar la terra.

A quattro anni, la vite ben piantata ha già acquistato della forza e comincia a far uva; allora si può potare a due occhi sopra i due o tre sermenti più vigorosi.

La quinta potatura richiede ancora alcuni

riguardi particolari: taglia a due occhi soltanto sopra il legno più forte; limita ad un solo pollone il prodotto del sermento inferiore, e non lasciare in tutto più di cinque capi. E così la pianta novella è divenuta finalmente una vite fatta.

(2.° Per le viti vecchie abbi le medesime cure che richieggono le novelle: esse vogliono esser potate corto e sovente. Il bisogno di ringiovanirle rende preziosi i messiticci, ancorchè da prima sterili, che nascono verso il basso del ceppo; nè sono mai soverchie le cure che si hanno per la loro conservazione, poichè, quando è d'uopo di potare, è in essi riposta tutta la speranza del vignajuolo. Quando una vite è stata interamente maltrattata dal gelo, nè v'è più da far conto sugli ultimi polloni, taglia fin sul ceppo il legno vecchio ed il nuovo.

Caso che alcuni vermi abbiano intaccata e rosicchiata la radice, allora la vite sarà ingiallita e intristita; in tal caso bisogna star attenti a potar corto.

Se nell'anno stesso i geli della primavera avranno stancati o distrutti i polloni, bisogna potar sopra quelli che sono rimasti sani; e l'anno appresso potare sopra il solo legno buono che è spuntato di sotto agli occhi o fuor del ceppo; se per lo contrario, l'anno antecedente, la vite non venne innanzi, e il succhio, non essendo stato impiegato a produr frutto, fece uscir messe smisurate, non s'arrischia nulla a tenerla lunga ed a caricarla ampiamente, avvertendo però di regolare a proposito la potatura seguente, caso che la vite fosse un poco stanca.

Nelle annate secche, la vite fa poco legno; allora avvertisci di potar corto, e di caricar poco; se il verno fu rigido, non aver premura di recidere il legno gelato, poichè si può ancora sperare sui secondi polloni.

Divenuta che sia la temperatura più dolce, esamina i tralci che hanno sofferto e gli occhi che sono ammortiti; taglia sul legno buono e sugli occhi intatti.

Quanto alla stagione favorevole alla potatura, bisogna scegliere l'autunno o la primavera, secondo la natura e l'esposizione del terreno.

Un' osservazione importantissima e verificata da lunga esperienza si è, che, tagliando la vite prima che maturi il legno, essa perisce in meno di tre o quattro anni; tagliandola troppo tardi, il succhio già formato viene a scolare con puro discapito, e tanto meno se ne sparge pel ceppo. Ma soprattutto bisogna guardarsi di potare allorchè regnano i gran freddi.

Un' attenzione che aver debbe il padrone, è di vegliare che i pennati de' suoi contadini sieno ben taglienti, a fine d'impedire che il legno non si scheggi. Il taglio dee presentar la forma d'un becco di flauto, ed essere a un pollice di distanza dall'occhio più vicino e dal lato che gli è opposto. (*Roard; Cult. de la vigne*)

2666. *Altra.* — Questo metodo, il quale ringiovanisce la pianta, ha il vantaggio di farle produrre, due anni dopo l'operazione, una maggior quantità e una qualità migliore d'uva.

A tale effetto, dal mese di febbrajo insino alla metà d'aprile, si corica il ceppo in una fossa di 15 pollici o circa profonda; si tagliano i sermenti a due o tre occhi dal tronco, e fra due gemme, in forma di becco di flauto un poco allungato; si hanno in pronto de' sermenti tagliati allo stesso modo dal capo più grosso; si accomodano l'uno sull'altro, e si assicurano con filo di cotone o di lana che non li possa tagliare; poi si corica il tutto nella fossa sopra un suolo di terra bene sminuzzata. Si riempie la

detta fossa senza calpestare, e non si lasciano uscir dalla terra se non due occhi, e si sostiene il ceppo innestato con un piccolo broncone. Dove si faccia più d'un innesto sovra un pedale, bisogna dividerlo al modo d'una mano aperta. Il succhio si mette in movimento, salda i due sermenti, e passando pel ceppo vecchio ne diventa più perfetto e migliora la qualità del vino. (*L'évêque de Vabres*)

2667. *Maniera d'impedire che le viti intristiscano.* — Come la vite è sul fiorire, od anche allorchè è in piena efflorescenza, bisogna fare alla corteccia del legno giovine di quell'anno, o di quello dell'anno avanti, due incisioni circolari ad una linea di distanza l'una dall'altra; poi levar via quel piccolo anello di scorza compreso fra le dette due incisioni, le quali vogliono esser fatte di sopra al grappolo. (*Bibl. phys. écon.*)

2668. Dove si recida da' rami d'una vite la parte più piccola de' filamenti in forma di viticci che le servono per attaccarvisi, la parte che forma una scabrosità in quella che si sarà conservata, diverrà un piccolo germoglio che si andrà sviluppando e formerà col tempo un grappolo. (*Idem*)

2669. *Ottimo concime per le viti.* — Le vinacce che si buttano via allorchè si sottraggono dal tórcolo, mescolate col sangue degli animali che si scannano al macello, e tre quarte parti di terra nuova formano il miglior concime che dar mai si possa alle viti. Si mischiano le tre sostanze suddette, si mettono in una fossa, e vi si gettano dentro le foglie di vite con quanto basta d'acqua; il mescuglio fermenta, e l'anno appresso, sparso con sobrietà al piè di ciascuna vite, le ravviva e fa sì che gettino messiticci più belli e producano uve più saporite, senza che mai si stanchino. (*Idem*)

VITELLI

2670. *Del governo de' vitelli.* — Infin dal primo momento della nascita de' vitelli, convien tenerli caldi, massime d'inverno, far loro inghiottire due uova e un tantino di sale, e, se la madre non è disposta a leccarli, bisogna invitarvela gettando sul loro corpo un mescuglio di sale e dí mollíca di pane. Non si dee mai lasciarli troppo tempo appresso alla madre, nè permettere che póppino ad ogni istante, poichè in quell'atto le soglion dare delle capate, le quali possono cagionar moleste contusioni alle mammelle; inoltre non è bene che dimorino continuamente nella stalla, perchè sono quivi esposti ad esser feriti o dalla madre stessa o dalle vacche vicine.

Separando il vitello dalla madre cinque o sei ore dopo che è nato, e collocandolo nel luogo più chiuso e più caldo della stalla, si evítano tutti questi inconvenienti. Basta che un contadinello lo avvezzi a bere, presentandogli il dito nel secchio dov'è il latte destinatogli, e lasciando che ne beva a suo piacere. Per un mese gli si fanno inghiottire due o tre uova crude; e, fatti tutti i calcoli, ci si guadagna a nudrirlo abbondantemente, poichè in un mese diverrà sì forte, come sarebbe soltanto in due se fosse nutrito con risparmio.

2671. *Maniera di slattare prontamente i vitelli.* — Certi contadini polacchi, dopo aver lasciato poppare il lattonzoli per sette od otto giorni, danno loro per dieci o dodici giorni una certa quantità di siero con pochi navoni tagliati in quattro; e in capo a questo tempo li mettono nel campo seminato a navoni con un piccolo fascetto di paglia d'orzo fresca o di paglia d'avena che pongono vicino alla

siepe di esso campo dalla parte meno esposta al vento. I vitelli, in tal modo separati dalle lor madri, fanno ottima riuscita, e non richiedono che pochissime cure. (*Bibl. phys. écon.*)

2672. *Altra maniera.* — Si ponno spoppare i vitelli anche appena nati, e, in vece di dar loro del latte, nutrirli con siero tepido in cui sia intrisa poca farina e crusca. Anche oggidì ci ha in certe cascine de' tori o delle giovenche che furono allevate senza che quasi mai assaggiassero latte. Dopo otto giorni d'uso del siero, si può sostituirvi un nutrimento lattiforme caldo, la cui base principale sono le patate cotte.

2673. *Maniera d'ingrassare i vitelli.* — Non v'è cosa che più valga ad ingrassare i vitelli, che il far loro inghiottire, nell'intervallo che si dà loro del latte, alcune pallottole preparate con uova e farina d'orzo.

2674. *Vitelli destinati al macello.* — Per timore che la loro carne non perda della sua qualità, bisogna tenerli ben netti e riparati dall'umido e dalla pioggia. Per ingrassarli si dà loro, oltre al latte, un poco di midolla di pane bagnata, della farina d'orzo o dell'avena. L'età migliore per ammazzarli è di due mesi in circa. La notte precedente al giorno da menarli al macello, si taglia loro l'estremità della coda, che poi si lega con una funicella. La mattina, si dà loro un poco di farina intrisa nel vino: e la vigilia della lor morte si fanno bere del latte.

2675. *Allievi.* — Bisogna scegliere que' vitelli i quali per la loro forza e grossezza promettono infino dalla lor nascita un'eccellente costituzione, e provengono da femmine che non furono troppo presto ammesse al toro. Súbito che incominciano a mangiare, si dee dar loro un po' di crusca e del

foraggio fine e buono: otto giorni dopo si potrà menarli fuori alla pastura.

2676. *Del cucinare il vitello.* — Il vitello non dee mai essere ammazzato prima che abbia sei settimane. Più giovine, non offre che una carne insipida ed acquosa; solo alla detta età esso ha acquistato quel grado di forza, di bianchezza e di grassezza che si richiede ad esser perfetto.

2677. *Arnione.* — L'arnione di vitello ha fama d'essere l'arrosto più delizioso che aver si possa; e la sostanza stessa dell'arnione ti offre in sul momento un bonissimo tramesso, cui si dà il nome di *frittata.* Anco il pezzo vicino, benchè meno sontuoso, non è da sprezzare; anzi molti dilettanti lo preferiscono, per essere men grasso, più carnoso e d'un sapore più risentito: tuttavía sulle nobili mense l'arnione avrà sempre la palma. Ci ha per altro un ripiego da conciliare ogni cosa, ed è d'imbandire tutta intera la lombata, la quale presenterà due pezzi: è questo l'arrosto più vistoso ch'esca dalle mani del beccajo; ma si richieggono molti commensali per festeggiarlo come si conviene.

Il vitello s'accomoda a tante metamorfosi, che, senza offenderlo, si può chiamarlo il camaleonte della cucina. Non è soltanto il suo corpo, e, a parlar più propriamente, la sua persona, che fa l'ornamento d'una tavola: la sua testa, semplicemente bollita con la pelle, offre una vivanda salubre e nutritiva, che anco la più inesperta cuciniera può preparare con buon successo.

2678. *Cervello, ecc.* — I peducci di vitello *à la poulette*, fritti, *au gratin*, ecc.; il cervello, colle medesime cucinature e sotto le stesse denominazioni; le sue animelle in braciuole o crostate, ed altre preparazioni simili offrono gran numero d'antipasti, che l'arte del cuoco può variare più o meno

sì per la soddisfazione della sua gloria, e sì per la prosperità del nostro appetito.

2679. *Fegato.* — Noi non parleremo nè del fegato, nè dell'omento, nè delle orecchie, che dividono coll'altre frattaglie l'onore di fregiar le nostre mense. Chi mai non conosce i fegati di vitello *à la bourgeoise*, ch' è la vivanda più ordinaria e più compatta delle umili tavole? L'omento, cotto nell'acqua e mangiato con semplice aceto, è un cibo sano e gustoso, e rinchiude una mucilagine amica degli stomachi delicati. Le orecchie di vitello hanno comune co' peducci e col cervello il vantaggio di poter esser fritte o mangiate *à la poulette*, e inoltre si lasciano addobbare con saporiti ripieni, co' piselli, colle cipolle, col cacio, ecc. ecc.

2680. *Lingua ed occhi.* — Anche la lingua, anche gli occhi del vitello si disputano la gloria di risvegliare la sensualità dell' uomo; finalmente le sue frattaglie (le quali, com' è noto, comprendono il cuore, il pasto e la milza), benchè non sieno vivande squisite, si accomodano a tutti i capricci d' un erudito cuciniere, e sotto diverse fogge possono ingannare il nostro appetito ed anche accenderlo. (*Alman. des gourm.*)

2681. *Vitello imitante il tonno marinato.* — Togli un pezzo di coscia di vitello, il quale abbia per lo meno sei settimane. Taglialo a fette, e gittalo in acqua bollente, dove sieno due o tre foglie d'alloro e del sale di merluzzo, o d'aringa, o di qualunque altro pesce salato. Dopo che le tue fette di vitello saranno state immerse per circa due ore in quest' acqua preparata, le farai scolare ben bene, le aspergerai ancora con sale, e le batterai con un pestello di legno finchè sieno bene impregnate di sale; quindi porrai sul fondo del vaso che le dee ricevere, due o tre acciughe, vi collocherai sopra

le fette di vitello, ed empirai il detto vaso di buon olio. (*Madame Gacon-Dufour*)

2682. *Testa di vitello al naturale.* — Piglia una testa di vitello, scottala, disossala infino agli occhi, levane via la mascella inferiore, e taglia la superiore fino agli occhi; lasciala quindi sgocciolare per due o tre ore; fa bollire dell'acqua in un caldajo di proporzionata tenuta, e gettavela dentro. Abbi cura di tuffarla bene nell'acqua bollente, acciocchè non si annerisca; schiuma con diligenza; e dopo una bollitura di mezz'ora, mettila in un mastelletto d'acqua fredda, dove la lascerai stare una mezz'ora, affinchè si raffreddi. Allora cavala fuori, asciugala, e abbrustiala sopra un fornello ardente per torne via que' pochi peli che ancora vi fossero; torna ad asciugarla; spiccane via la lingua e le pelli bianche e dure che sono nell'interno della bocca; riunisci le pelli esteriori; lega la testa con spago in guisa da parere intiera; fregala con limone; coprila con una striscia di lardo, e poi mettila a cuocere nel seguente intriso:

Togli una libbra di lardone gratuggiato, altrettanto di grascia, una mezza libbra di burro, due limoni tagliati a spicchi e cavatone il bianco, due foglie d'alloro, due chiovi di garofano, quattro carote tagliate a dadi, quattro cipolle, ed un bicchier d'acqua: fa bollire il tutto finchè sia debitamente spessito; abbi l'occhio a rivolgere questo intriso, acciò non s'attacchi alla pentola; allorchè sarà consumato l'umido, e che la grascia sarà strutta, bagna con acqua; ponvi del sale chiarito, fa bollire, e schiuma.

Assetta la testa del vitello in questo intriso; fa bollire; schiuma; méttivi sopra un disco di carta untata di butirro, e fa di nuovo bollire adagio adagio. Tre ore bastano per cuocerla. Al momento di

porla in tavola, ritirala dall'intriso, fàlla sgocciolare, e assettala sul tondo. Taglia la pelle che cuopre il cranio con la punta del coltello; apri il cranio, separandolo in due; cavane le due ossa che coprono il cervello, e lasciala scoperta. Spoglia la lingua di quella pelle dura che la riveste; fendila in due per lo lungo; aspergila con sale fine e pepe grosso; intignila nel burro; fàlla friggere, e mettila sul muso. Aspergi la testa così disposta con prezzemolo tagliuzzato minutamente, e portala in tavola coll'ampollina da olio; ovvero fa scaldare dell'aceto in una casseròla con sale, pepe fine, cipolletta o scalogni, e metti questo savore in una salsiera. — Una testa sì fatta suol servire per mettere in mezzo ad un potaggio. (*Le cuisinier royal*)

2683. *Testa di vitello ripiena.* — Disossa una testa di vitello tutta intiera; procura di non farvi alcun foro col tuo coltello, ed abbi l'avvertenza di lasciar gli occhi confitti nella testa. Disossata che sia, la guazzerai in acqua fredda, la farai bislessare (badando bene ch'ella conservi la medesima forma, come se avesse le sue ossa), la getterai nell'acqua fredda, l'asciugherai e l'abbrustierai.

Usate cotali diligenze, fa un battutello di polpette, animelle, granelli, ecc. ch' è ciò che i Francesi chiamano *un godiveau*; bagnato che lo abbi infino a tre quarte parti, méttivi due mestòle di salsa vellutata stretta (V. sotto a SALSA); poi aggiugni quanto basta di spezierìa, di prezzemolo e di scalogni, il tutto acciaccato insieme; rimpinza la testa del vitello con questo ripieno, facendole riprendere la sua forma primiera collo spago; indi coprila in modo che conservi sempre la sua forma. Preparata che sia interamente la testa, fregala con limone: abbi in pronto un panno lino bian-

chissimo e sottile, e stendivi sopra de' lardelli, sui quali adagerai la testa, che dovrai coprire con altri lardelli parimente; involgila nel panno lino, legandone i due capi, e quindi legala con dello spago, acciocchè nel cuocere non si disformi. Mettila allora in una bastardella, e ponvi sopra *une poêlée* (*), che bagnerai con due bottiglie di vino di Chablis; fa cuocere adagio adagio la testa del vitello per tre ore con fuoco sotto e sopra; cotta che sia, ritirala dalla bastardella, sviluppala dal panno lino e dalla legatura, lasciala scolare ponendovi sotto un coperchio, poi assettala sul tondo, e vérsavi sopra il seguente ragù:

Versa in una casserola quattro mestole di salsa alla spagnuola (V. il n.° 2325), una bottiglia di vin bianco di Chablis, e due mestole di consumato; fa ridurre il tutto a metà; incorporata che sia ben bene la tua salsa, passala per istamigna in un'altra casserola, dove avrai posto delle pallottole di *godiveau* (V. più sopra), de' girelli di carciofo cotti in una salsa bianca, de' funghi, delle animelle di vitello cotte in pezzuoli e de' gamberi; abbi l'avvertenza di mantener caldo questo ragù senza che bolla; ed al momento di porre in tavola, versalo sulla testa del vitello. (*Le cuisinier royal*)

(*) Si fa la *poêlée* nel modo seguente: Provvedi libbre 2 di lardone ed altrettante di vitello; taglia l'una cosa e l'altra a grossi dadi; prepara due grosse carote, tre cipolle ancor esse tagliate a dadi, una libbra di butirro, il succo di tre o quattro limoni, quattro chiovi di garofano, un po' di basilico, delle foglie d'alloro acciaccate, un po' di timo, sale e pepe; metti il tutto in una casserola e a buon fuoco; ridotto che sia questo mescuglio a debita consistenza, aggiugni una mestola di brodo eccellente, e, mezzo cotto che sia, tiralo indietro. Questo tornagusto è la così detta *poêlée*.

VOLATICA

2684. *Rimedio contra le volatiche.* — Togli delle cipolle di narciso con la metà tanto di semí d'ortica novella; pesta insieme con mezza foglietta d'aceto, e lávati la parte offesa prima d'andare a letto.

Giova pure il lavarsi col succo del crescione. (*Man. cosm. des pl.*)

VOLATILI DOMESTICI

Malattíe de' volatili domestici

2685. *Pipíta.* — Quando le galline o gli altri volatili domestici sono afflitti dalla pipíta, bisogna che tu pigli il soggetto ammalato fra le tue gambe, e che gli apra il becco; poi grattagli leggiermente la pellicola con uno spillo, strappala, e separala dalla lingua, che umetterai súbito con una goccia d'aceto, o con un poco di saliva o di latte molto butirroso: avvertisci inoltre di non dargli da bere se non dopo un quarto d'ora.

2686. *Tumore sul codione.* — Le penne irte e la costipazione sono i sintomi più caratteristici di questa malattía, che si guarisce nel modo seguente. Apri il tumore, allorchè incomincia a far capo, con un coltello ben tagliente; strigni lateralmente la piaga con le dita, e fanne uscir tutta la materia. Indi lava con aceto caldo o con acquavite allungata con altrettanto d'acqua tiepida. Fatta questa operazione, nutrirai il soggetto malato con verdura, crusca, orzo e segale bollita nell'acqua.

2687. *Diarréa.* — Si guarisce la diarréa con dare al pollo per alcuni giorni de' baccelli di piselli

stati immersi nell'acqua bollente. Se la diarréa resiste, bisogna aggiugnere a questo trattamento un po' di radice di tormentilla polverizzata. Anche un pizzico di raschiatura impalpabile di corno di cervo infusa in vin rosso generoso è un rimedio infallibile e prontissimo; se ne danno da 7 ad 8 gocce la mattina ed egualmente la sera. Ma si debbe evitare di farne uso se la diarréa è cagionata da indigestione; il che si riconosce facilmente, vedendo che duri più di tre giorni.

2688. *Costipazione.* — Si guarisce la costipazione col dare al pollo per più giorni di séguito un poco di pane inzuppato in brodo di trippa; e caso che il male non ceda, vuolsi allora ricorrere alla schiuma della carne, cui si aggiugne un poco di farina di segale e di lattuga minutissima, che si fa bollire insieme. Se il male resiste ancora, si sciolgano due once di manna nel cibo che abbiamo pur ora indicato, e vi s' immolli del pane.

2689. *Infiammazione degli occhi.* — Bisogna far portare al pollo ammalato un collirio fatto con allume ed acqua di piantaggine. Il seguente miscuglio è pure efficacissimo: Togli quantità eguale di quell'erba che in alcuni luoghi della Francia si chiama *éclair de lierre terrestre*, e d'ancusa; spremine bene il succo, e, come n'abbi tirato un mezzo litro, aggiugni quattro cucchiajate di vino bianco. Farai uso di questo collirio per bagnare sera e mattina gli occhi al tuo pollo.

L'infiammazione degli occhi sparisce ancora bagnandoli con acqua di porcellana, con vino guasto, o con latte di donna, o con l'albume dell'uovo dibattuto con un pezzetto d'allume. Vuolsi nello stesso tempo aver cura d'allontanare la causa morbifica, tenendo libero il ventre del pollame con dargli crusca, segale, bietola tagliuzzata, ed aguz-

zandogli l'appetito con del miglio, che gli si porge di tempo in tempo. Si getta pure nel suo beveraggio un tantino di pepe pesto.

2690. *Flussione catarrosa.*—Bisogna impiegar l'acquavite mescolata con egual quantità d'acqua, e bagnar mattina e sera gli occhi del volatile, a cui si danno nello stesso tempo de' semi calorosi, come son quelli di spergula, delle crivellature di frumento, e tutte le mattine un po' di crusca bollita nella lavatura di stoviglie. Se la flussione non cessa, oltre al collirio indicato, si fa uso d'uno specifico composto d'un tantino di mercurio e d'una presa di rapóntico, che s'impastano insieme con sufficiente quantità di farina di segale; fa cadervi sopra sette od otto gocce di siroppo di fior di pesco, e forma con tale miscuglio delle pillole grosse quanto un pisello, che darai a' volatili ammalati in ragione di due, sera e mattina.

2691. *Pidocchi.* — Si distruggono lavando due o tre volte il volatile che n'è infestato, in una mescolanza di libbre 1 d'elleboro bianco e 4 litri d'acqua, da far bollire fino al residuo di litri 1 $\frac{1}{2}$, che si passa per panno lino, ed a cui s'aggiugne un'oncia di pepe e mezz'oncia di tabacco tostato.

2692. *Tumori ulcerosi.* — Questi tumori si risolvono mediante l'uso d'un unguento composto d'egual quantità di ragia, di burro e di catrame liquefatti insieme: se ne ugne la parte affetta dopo d'averlo stemperato in latte caldo allungato con altrettanta acqua. È raro che due o tre medicazioni non bastino.

2693. *Catarro.* — I sintomi di questa malattía sono un frequente tirar il fiato per le narici, una mancanza d'appetito, ed un rastiamento che cagiona un moto convulsivo accompagnato da espettorazione. Si guariscono i volatili tormentati da

cotal malattía facendo passare per le loro narici una piccola penna, a fine d'agevolare lo scolo degli umori. Caso che il catarro si getti sugli occhi od a lato del becco, e che vi si formi un tumore, bisogna aprirlo, farne schizzar la materia, detergere diligentemente la parte con vino caldo, e aspergerla con un poco di sale.

2694. *Albugine.* — Si cura allo stesso modo che s'è detto per l'infiammazione degli occhi, fuorchè si getta solamente nell'occhio malato un po' di zucchero candi, dell'orina, o dell'allume: e basta ancora lo spalmarlo con un miscuglio fatto con parti eguali di sale ammoníaco e di miele. In ogni caso il ripiego più sicuro è di levar via l'albugine con uno spillo. Dopo l'operazione bisogna umettar l'occhio con latte di donna, far inghiottire al volatile alcune pallottoline composte di pepe acciaccato, di crusca di segale e di miglio, e non esporlo se non a poco a poco alla viva luce, passati tre giorni.

2695. *Idropisía e tisichezza.* — Queste malattíe non sono durevoli se non allor quando la loro sede è nel gozzo o negl'intestini. Basta in tal caso il dare al pollame un poco d'orzo bollito e mescolato con foglie di bietola, e per beveraggio un tantino di succo di questa medesima pianta con un quartuccio d'acqua comune.

2696. *Rogna.* — Il sintomo della rogna è la caduta delle penne fuor del tempo della muda. Si guarisce facendo mangiare al pollame delle foglie di lattuga, di bieta e di cavoli tagliuzzate minutamente e mescolate con un poco di crusca intrisa nell'acqua. Bisogna oltre a ciò soffiar colla bocca del vino caldo su la parte affetta, e far subitamente asciugare il volatile al sole od al fuoco. Si continuano simili diligenze infino a perfetta guarigione.

2697. *Gotta.* — Si guarisce ungendo le gambe de' volatili con pinguedine di gallina, ovvero con burro fresco.

2698. *Mal caduco.* — Il rimedio più efficace è di tagliar le unghie del volatile ed aspergerle con vino. Bisogna allora nutrirlo per sette od otto giorni con orzo bollito, purgarlo con foglie di bieta e di cavoli, dargli per tre giorni del frumento puro, ed evitare soprattutto ch'esso mangi canapuccia o segale raccolta recentemente.

2699. *Muda.* — Per garantire il pollame dal pericolo della muda, si dee mandarlo al pollajo di buon'ora, e non lasciarlo uscire troppo per tempo a cagione del freddo, — cibarlo con miglio o canapuccia, — sciogliere un po' di zucchero nella loro acqua, — ed aspergere le loro penne con vino od acqua intiepidita in bocca.

2700. *Enfiagione del gozzo e malinconia.* — Bisogna pestare de' semi di popone e mescolarli con un poco di miglio, ovvero tagliuzzar minutamente delle foglie di bietola o di lattuga, con cui si dee fare una pasta unendovi della crusca intrisa in acqua un tantino inzuccherata. Si dà questo nutrimento al pollame un giorno sì e l'altro no per lo spazio d'una settimana ed anche più se il caso lo richiegga. Si deve allora privare il pollame delle cose calorose, come sono per esso l'avena e la canapuccia.

2701. *Fratture.* — Si lascia operar la natura, e si toglie via qualunque bastone su cui potesse posarsi il volatile.

2702. *Grassezza.* — Allorchè un volatile domestico destinato a far le uova è diventato troppo grasso, si vuol dimagrarlo con mettere della creta nel suo beveraggio, e con mischiare della polvere di mattone nel suo cibo. Caso che questo tratta-

mento gli cagionasse diarréa, converrà nutrirlo con albumi d'uova duri e arrostiti, mescolati e pestati con doppia quantità d'uva secca bollita. (*Buch'oz; Traité des oiseaux de basse-cour*)

Z

ZAFFERANO

2703. *Maniera di riconoscere la falsificazione dello zafferano.* — Lo zafferano è sovente falsificato coll'olio, il quale ne aumenta il peso e ne altera la fragranza. Oltre a ciò usano alcuni di spremere l'olio dello zafferano, lo riducono in focaccia, e lo vendono sotto questa forma. Altri pigliano del zafferano bastardo, lo riducono in polvere, lo mischiano con un poco di zafferano legittimo; ovvero mischiano un tantino di polvere di vero zafferano con molto zafferano bastardo; o finalmente vendono lo zafferano bastardo puro, ma intieramente mascherato sotto la forma di polvere. La falsificazione e la sostituzione sono egualmente facili a riconoscersi. L'odore dello zafferano bastardo è men forte e differentissimo da quello del vero zafferano; di più, il zafferano bastardo non dà che una debole tintura all'acqua in cui sia stato infuso, in paragone di quella che si ha dallo zafferano sincero e legittimo. (*Bouillon-Lagrange*)

ZAFFRONE

2704. *Coltivazione ed uso del zaffrone.* — Il zaffrone (*carthamus tinctorius* Lin.), detto anche *gruogo, enico, zafferano saracinesco*, ecc., è una

pianta annua originaria d'Egitto, che può servire ad ornamento de' nostri giardini, e che si coltiva in grande per uso della tintura in alcune parti dell'Europa e nel Levante. La sua semenza è conosciuta sotto il nome di *seme da pappagalli*, perchè questo uccello ne va ghiottissimo.

I tintori fanno molto uso del zaffrone per tignere la seta in color di rosa, di ciliegia e ponsò. Benchè simili colori non resistano gran fatto all'azione della luce, la loro lucentezza e la facilità di tignere a freddo fa sì che si preferisca lo zaffrone o cartámo che dir si voglia. Ciò posto, non sarebb'egli da incoraggiare presso di noi la sua coltivazione, a fine di non essere tributarj per tal riguardo a' forestieri? Ecco in che modo si coltiva questa pianta in Germania, dove i suoi semi pervengono costantemente a perfetta maturità. Siccome il cartámo richiede un terreno soffice e leggiere, si lascia in riposo per un anno almeno la terra che gli è destinata, a fine di poter ismuoverla e distruggere l'erbe maligne. Dopo d'averla arata ed erpicata quattro volte in questo spazio di tempo, si fa una quinta ed ultima aratura alla fine di marzo; si segnano con un piccolo arátolo de' solchi stretti, sui quali si sparge la semente assai rada, che poi si ricopre con un erpice i cui denti son lunghi quanto la metà del dito mígnolo; indi vi si passa sopra collo spianatojo.

Le piante novelle spuntano ordinariamente in manco d'un mese; dacchè si ponno distinguere, si netta il terreno colla zappa, e a un tempo si diradano le pianticelle, strappando le più deboli: basta che si lasci fra esse un intervallo di tre o quattro pollici. In capo a sei settimane, si rinnova la medesima operazione, diradando ancor più; e un mese e mezzo dopo la seconda zappatura se ne

la una terza: devono allora le piante trovarsi lontane l'una dall'altra un piede. Esse non richieggono più nessua cura infino al tempo del ricolto, che incomincia nel mese di luglio. Il fiore del cartámo ha un bel colore di fuoco; ma, seccando, ingiallisce: non s'ha da coglierlo se non quando appassisce; ed è migliore allorchè ha ricevuto la pioggia in questo stato, benchè volgarmente si creda il contrario. Si può supplire alla pioggia, innaffiando i fiori mattina e sera; raccolti che si sieno, ponno i semi maturare ancora.

Quando si coltiva il cartámo per averne i semi, bisogna guardarsi di tagliarne i fiorellini, poichè i semi riuscirebbero vani.

Questa pianta non s'accomoda facilmente ad essere trasposta; laonde i dilettanti che vorranno con essa abbellire i loro giardini, faranno assai bene a seminarla sempre nel luogo dove ha da restare.

Il cartámo contiene due parti coloranti, l'una gialla, solubilissima nell'acqua,—e l'altra rossa, solubile negli alcali, e che si precipita per mezzo degli acidi. Beckmann ha osservato che il cartámo di Germania conteneva maggior sostanza gialla, che quello del Levante, e che la parte rossa del primo non cedeva in bellezza a quello che ci vien dall'Egitto, se non che era in maggior quantità che nel primo: egli ha pertanto conchiuso che tal differenza non dipendeva dal clima, ma soltanto dalla preparazione preliminare a cui vien sottoposto il cartámo da' Levantini.

Il sig. Hasselquits, dice nel suo Viaggio in Egitto, che, dopo raccolti i fiori del cartámo, li comprimono fra due pietre per cavarne il succo; che poi li lavano più volte con acqua di pozzo, la quale in Egitto è naturalmente salata; che, cavatili

dall'acqua, li spremono fra le mani, li distendono sulle stuoje, e li coprono durante il giorno, affinchè il sole non li secchi soverchiamente, ma li lasciano esposti alla rugiada durante la notte; che li rivoltano di quando in quando; e che, súbito che li trovano secchi al punto convenevole, li ritirano, e serbano per venderli poi sotto il nome di zaffrone. Questo metodo è molto differente da quello che si pratica in Germania, dove gli agrónomi, ingannati dalla falsa denominazione di zafferano bastardo che si suol dare al cartámo, hanno creduto che bisognasse trattarlo come il zafferano vero, il che è un errore. Laonde il sig. Beckmann consiglia d'imitare il metodo degli Egiziani, e d'aggiugnere un poco di sale all'acqua di cui si dee far uso nella preparazione. (*Desbrières; Nouv. secrets des arts et métiers*)

ZANZARE

2705. *Maniera di liberare una stanza dalle zanzare.* — Dopo aver chiuse le finestre della stanza senza portarvi alcun lume, ponvi, qualche ora prima d'andarvi a coricarti, una lanterna di vetro accesa, che avrai avuto cura d'impiastrare esternamente con mele stemperato nel vino o in acqua di rose; il lume attira a sè le zanzare, le quali s'impégolano nel mele in guisa da non si poter più svilupparne. (*Dict. des ménages*)

2706. *Rimedio contra le punture delle zanzare.* — Il sale marino o di cucina stemperato nella saliva e messo súbito sulla parte punzecchiata è un buon rimedio; tuttavia, applicandovi un pezzetto di formaggio di Gruyères largo e grosso come una moneta d'una lira, si vede in meno d'un quarto d'ora sparire la cocciuola, e cessare il

dolore di mano in mano che si fonde il formaggio. (*L'abbé Ragier*)

2707. *Altro.* — La piantaggine acciaccata e posta sul luogo della puntura ne mitiga in un istante il prurito e il dolore. (*Bibl. phys. écon.*)

ZOLFO

2708. *Uso dello zolfo per distruggere i vermi e gl'insetti che rodono i vegetabili.* — Il metodo da tenersi è semplicissimo; basta polverizzare con fiori di zolfo le foglie delle piante o degli alberi sopra cui si scorgono le tracce de' vermi e degl'insetti. A tale effetto bisogna rinchiudere i fiori di zolfo in un pezzo di tela o di mussolina, e scuoterlo su le foglie e sopra i germogli. Si può anche far uso d'un fiocco da impolverare.

Questa applicazione dello zolfo non solo è infallibile per distruggere i vermi, ma si accerta ancora che conviene perfettamente alla natura delle piante e degli alberi sopra cui se ne fa uso. I peschi soprattutto ne provano un bonissimo effetto. (*Monthly Repertory*)

ZOLFANELLI FOSFORICI

2709. *Maniera di fare gli zolfanelli fosforici.* — Piglia una boccia di cristallo o di piombo da potersi chiudere perfettamente; avvicinala al fuoco per farla asciugare; introdúcivi un poco di fosforo; immérgivi in più volte un fil di ferro rovente per distendere perfettamente la materia lungo le pareti del vaso, e turalo dopo qualche minuto. Allorchè te ne vorrai servire, introduci nella boccia un zolfanello comune, volgilo contra le pareti del vaso, e ritiralo prontamente, accioc-

chè il fosforo ch'esso porterà seco s'infiammi per mezzo dell'aria esterna.

ZOLFANELLI OSSIGENATI

2710. *Uso e preparazione degli zolfanelli ossigenati.*— L'uso di questi zolfanelli è semplicissimo; e consiste nell'immergere prontamente e leggiermente un zolfanello in una boccetta contenente dell'amianto umettato d'acido solforico; appena ritirato, s'infiamma. La sola precauzione da doversi avere è di rintuzzare un pochino la punta del zolfanello al momento di servirsene, e di turare la boccetta colla massima diligenza.

Ecco la preparazione degli zolfanelli ossigenati secondo che insegna il sig. Pajot-Laforêt:

Togli: Muriato soprossigenato di potassa purissimo e secchissimo . . . . 2 grossi.
Fiori di zolfo lavati . . . . 18 grani.
Sicopodio 9
Zucchero candi polverizzato 6
Gommarabica 9
Mucillaggine di dragante quanto basta per impastare.

Mescola, dopo d'aver polverizzata separatamente ciascuna sostanza; fatto l'ultimo mescuglio, aggiúgnivi a poco a poco sul marmo il muriato soprossigenato, calcando leggiermente il macinello, ed avvertendo di cambiar sovente la porzione che vi si trova sotto. Allorchè il mescuglio sarà quasi esatto, inzuppalo con una mucillaggine liquida di dragante, finchè abbia acquistato quanto basta di consistenza per formare gli zolfanelli; e in questo stato d'umidità finisci d'incorporar le materie rimenandole un poco in un mortajo di marmo con una spatola di legno.

Fatti che sieno i tuoi zolfanelli e interamente secchi, intigni leggiermente la parte carica di materia infiammabile in una fusione di fior di solfo, e ritira subitamente. Con tal mezzo si forma un lieve strato di zolfo che fa l'officio di solidissima vernice, e che si oppone a qualunque influenza dell'atmosfera.

ZUCCHE

2711. *Polpette di zucche.* — Fa ben cuocere e scolare le zucche; coprile con burro fresco, tuorli d'uova sode, prezzemolo, erbe odorose acciaccate, sale, pepe e garofano in polvere, il tutto mescolato insieme: forma le polpette, assettale nel tegame con molto burro, e mettile in forno. Cotte che sieno, digrassale e fàlle rosolare.

2712. *Fricasséa di zucche.* — Fa bollire le zucche a tagliuoli nell'acqua per ammollirle; poi mettile a scolare, e quindi fa friggerle con latte, burro, sale e pepe; verso la fine aggiugni due rossi d'uova stemperati in fior di latte.

2713. *Potaggio con latte di zucca.* — Taglia la zucca in piccioli pezzuoli, e mettila nella pentola con burro fresco, sale, pepe, prezzemolo, cerfoglio ed altre erbe odorose acciaccate; poi versa il tutto in una pentola di terra con latte bollente; e dopo alcuni bollori appresta il tuo potaggio con un poco di pepe bianco e de' crostini.

2714. *Maniera di conservar le zucche.* — Gli Ungaresi acconciano e conservano le zucche allo stesso modo che preparano i cavoli pel *salcraut.* Dopo averle mondate da' semi e nettate con diligenza, le tagliano minutamente con una specie di pialla e l'assettano in vasi accomodati a quest'uso, suolo per suolo, ben compresso e asperso di sale.

In capo a qualche tempo, si ha una vivanda che imita perfettamente i cavoli salati o diremo con barbara voce il *salcraut*. La zucca che serve a tale preparazione è di quella specie che i Francesi chiamano *potiron*, e che è tutta ritonda e bernoccoluta.

ZUCCHERO

2715. *Del chiarire lo zucchero*. — Per avere lo zucchero sì puro, come si richiede per le diverse preparazioni del confettiere, piglia un recipiente della tenuta, per esempio, di libbre 6 d'acqua; uno o due albumi d'uova col loro guscio, che triturerai ben bene; stempera il tutto in una mezza bottiglia d'acqua, e a poco a poco versa il mescuglio nel detto recipiente, agitando esattamente con un mazzetto di giunchi infino a che il tutto sia ridotto a schiuma; poi v' aggiugni libbre 4 di zucchero ridotto in pezzetti grossi come una nocciuola in circa, e metti a fuoco, avvertendo di tramenare di quando in quando lo zucchero, affinchè non si attacchi al fondo del vaso, e di levarne la schiuma che s' innalzerà al primo momento del bollire. Dopo alcuni bollori lo zucchero si solleverà tanto da esser lì per riboccare dal recipiente; allora bisogna che v' aggiugni un poco d'acqua fredda, e potrai continuar a schiumare. Dopo cinque o sei bollori aggiugni un altro albume d'uovo ben dibattuto, ma senz' acqua, e fino a che non si presenti una picciola schiuma leggiere e biancastra. Rimovi allora dal fuoco il vaso, togli un altro recipiente, ponvi sopra un tovagliolino, feltra, e ne vedrai uscire lo zucchero chiarito a meraviglia.

2716. *Del cuocere lo zucchero*. — Chiarito che sia lo zucchero, bisogna dargli il grado di

cottura che si richiede dalla preparazione che si vuol fare con esso. I confettieri ne distinguono varj gradi, i più comuni de' quali son quelli conosciuti sotto i seguenti nomi: *a giulebbe*, — *a perla*, — *a vento*, — *a piuma*, — *a conserva*, — *a caramella*.

Si dice che lo zucchero è cotto *a giulebbe* allor quando, pigliatane una goccia fra le dita, e poi distaccandole, se ne forma un filo: se questo filo è sottilissimo e quasi da non si poter vedere, allora si dice che lo zucchero è cotto *a piccolo giulebbe*.

Proseguendo la cottura, se il filo si allunga molto senza rompersi, si dice che lo zucchero è cotto *a perla*; se non si allunga gran fatto, si dice che è cotto *a piccola perla*. Questo grado di cottura si distingue anche da ciò, che i bollori formano come a dir tante perle, le quali pare che rótolino l'une sopra l'altre.

Spingendo ancora più oltre la bollitura, e levando quindi dalla massa la scumaruola dopo di averla alquanto scaricata col batterla sull'orlo del recipiente, se, soffiando da tutt'e due le superficie attraverso a' forellini, n'escono come tante bolle, si dice che lo zucchero è cotto *a vento*.

Se continuando la cottura, in vece delle perle si formino delle bolle, le quali, appena innalzatesi, scoppino e mandino molto fumo, allora lo zucchero è vicino all'esser cotto *a piuma*. Così essendo, s'immerge nella massa la scumaruola e si ritira scotendola fortemente in aria; se lo zucchero s'innalza a guisa d'una leggier piuma, ma un poco larga, si dice cotto *a piccola piuma*. Continuando poi la bollitura, e scotendo come prima la scumaruola, se lo zucchero si forma in filamenti volanti, si dice cotto *a gran piuma*.

Lo zucchero si dice cotto *a conserva* allorchè, immergendovi le dita bagnate d'acqua fresca e poi stropicciandole, lo zucchero che v'è attaccato si rompe producendo uno scricchiolío, e posto sotto ai denti vi si appicca fortemente.

La cottura *a caramella* è quando, posto lo zucchero sotto a' denti, si rompe senza che vi si attacchi. È però necessario farne spesso la prova, giacchè, ogni poco che s'indugi a rimoverlo dal fuoco, e' corre pericolo d'abbruciare. (*Bouillon-Lagrange*)

2717. *Zucchero di barbabietola a foglie di frassino.* — Feltrato che sia il sugo che si estrae dalla barbabietola a foglie di frassino, chiarito coi mezzi conosciuti e depurato dall'albumina ch'esso contiene, bisogna che gli facci prendere sovra un bagno d'arena la consistenza d'uno sciroppo trasparente, e cuocerlo fino *a gran perla*. Questo sciroppo, rimosso dal fuoco e raffreddandosi, dà una massa granellosa e gialliccia, la quale, fatta seccare a mite calore, somministra sovra 4 litri in circa di sugo 77 grammi di zucchero rottame bianco, solubilissimo, dolcissimo, e privo di quel sapor di formica che si sente nel zucchero rottame del commercio. (*Bibl. phys. écon.*)

ZUCCHERO ROTTAME

2718. *Maniera di riconoscere l'adulterazione di certe qualità di zucchero rottame*, o cassonada che *piaccia di dire.* — Siccome si adopera sovente nel commercio il sale di latte per accrescere il peso dello zucchero rottame, e simile mescuglio è pericolosissimo, indichiamo il seguente processo per accertarsi d'un tal genere di adulterazione.

Pesa un grosso di zucchero rottame che sospetti essere adulterato; riducilo in polvere; mettilo in un'ampolla; vérsavi sopra un cucchiajo d'acquavite a 20 gradi, ed agita la mescolanza. Se lo zucchero è puro, la soluzione si fa intera, e il liquore è limpido; in caso contrario, il liquore divien torbidiccio e depone tutto ad un tratto il sal di latte, che è facilissimo a distinguersi dall'amido, perciocchè si scioglie compiutamente nell'acqua fredda. (*Bibl. phys. écon.*)

ZUPPE

2719. *Zuppa di frumento.* — Piglia una libbra di buon frumento: lavalo, e getta via tutto ciò che verrà a galla dell'acqua; poi fa scaldare dell'altr'acqua infino che bolla, mettivi dentro il frumento, coprilo con un panno lino, e, dove ciò tu facci la sera, lasciavelo stare in macero sino al dimane. Allora butta via l'acqua, sostituiscine dell'altra, e fa bollirvi il frumento fino a che si sia screpolato. Levane il soverchio dell'acqua, ed acciacca il frumento. Ciò fatto, piglia de' tagliuoli di lardone, fa scioglierlo a parte con una cipolla che dovrai friggere, e gettalo nella pentola dov'hai posto il frumento. In tal guisa potrai far senza del pane, ed aver nondimeno una bonissima zuppa. (*Marèchal de Vauban*)

2720. *Zuppa co' granchj.* — Fa cuocere quanto basta di granchj nell'acqua con un poco di sale. Levane le code, ritirane la polpa, e metti i gusci e il resto in sufficiente quantità del brodo medesimo in cui sono bolliti, acciocchè vi si trovino un po' più che coperti, e lascia bollire adagio adagio. Piglia del brodo di pesce preparato come per far la zuppa coll'ostriche (V. il numero seguente);

caldo che sia, versavi dell'altro brodo, e fa spessirlo con burro e farina; méttivi quanto basta di sale e di pepe, un po' d'essenza d'acciughe, e le code de' granchj. Fa che il tutto bolla alcuni minuti, e porta in tavola. (*Le cuisinier anglais*)

2721. *Zuppa colle ostriche.* — Prepara un buon brodo di pesce (o d'anguilla, o vuoi di razza, o d'altro) nella proporzione d'una libbra di pesce per una pinta d'acqua, facendo bollire adagio fino al residuo della metà, e quindi passa per un tovagliolino. Ciò fatto, piglia una sufficiente quantità d'ostriche, pestane la parte dura in un mortajo con 12 uova sode, umettandole durante l'operazione con un poco di brodo. Metti a fuoco quanto basta di brodo con la parte molle dell'ostriche ed un grosso di macis. Súbito che bolle, géttavi gl'ingredienti che avrai pestati, rimenando il mescuglio; lascia bollire fino a mediocre consistenza, condisci con sale, ponvi le fette del pane, e porta in tavola. (*Idem*)

Fine del VI ed ultimo volume.

SPIEGAZIONE

DI VARJ TERMINI DI PESI E MISURE

USATI NELL' ENCICLOPEDIA DOMESTICA

Boccale corrisponde ad otto decimi di un litro, o sia allo stesso boccale milanese.

Boisseau corrisponde a 13 litri, $\frac{8}{1000}$ di litro, cioè a milanesi quartari 2, metà 3, e quartini 2 $\frac{1}{2}$ prossimamente.

NB. Il *Boisseau* serve sempre per misura da grano, ma varia secondo i diversi paesi.

Centilitro è la centesima parte di un litro, e corrisponde ad 8 cent.[i] dell'oncia cubica milan.

Centimetro corrisponde a 4 linee e $\frac{4}{10}$ del piede parigino, ed a milanesi punt. 2, ed atomi 5.

Chilogramma corrisponde a due libbre di Parigi e $\frac{43}{1000}$, cioè a milanesi (da onc. 12) lib. 3, den. 17, e grani 7.

Decalitro è dieci litri.

Decigramma corrisponde a $\frac{2}{100000}$ di libbra, cioè a milanesi gr. 2 $\frac{115}{10000}$.

Decilitro è $\frac{3}{1000}$ del piede cubo di Parigi, e corrisponde all'ottava parte di un boccale milanese.

Decimetro corrisponde a 3 pollici, 8 linee e $\frac{3}{10}$ del piede di Parigi, ed a milanesi onc. 2 e 2 atomi.

Demi-boisseau è la metà del *Boisseau*.

Double decalitre è venti litri.

Dramma equivale al grosso.

Ettogramma corrisponde ad $\frac{1}{10}$ del chilogramma, cioè a milanesi onc. 3, den. 16, gr. 3 e $\frac{7}{10}$.

Ettolitro è 100 litri.

Foglietta contiene sedici once parigine, cioè milanesi onc. 17, den. 16.

Gramma corrisponde alla millesima parte del chilogramma, cioè a 21 grani e 151 millesimi di Milano.

Grano corrisponde a $\frac{53}{1000000}$ di chilogramma, o sia a milanesi gr. 1, e $\frac{12341}{100000}$.

Grosso corrisponde a $\frac{38}{10000}$ di chilogramma, o sia a milanesi den. 3, gr. 8 $\frac{887}{1000}$.

Libbra corrisponde a quattro ettogrammi e nove decagrammi, o sia milanesi (da onc. 12) lib. 1, onc. 5, den. 23, gr. 9 $\frac{5}{10}$.

Linea corrisponde a 22 decimillimetri, cioè milanesi atomi 6 $\frac{1}{2}$.

Litro corrisponde ad una pinta e $\frac{7}{10}$ di Parigi, cioè a milanesi 5 zaine.

Metro corrisponde a 3 piedi parigini, linee 11 $\frac{3}{10}$, ed a milanesi braccia 1, onc. 8, punt. 2 e $\frac{1}{8}$.

Millimetro corrisponde a $\frac{4}{10}$ di linea del piede di Parigi, ed a 3 atomi del braccio milanese.

Mina lo stesso che il *Demi-boisseau*.

Muid di vino di Parigi, o una botte, corrisponde a 2 ettolitri, sei decalitri, ed otto litri, o sia milanesi brente 3, boccali 12, una zaina ed $\frac{1}{2}$. = *NB.* Il *Muid* varia anche in Francia secondo i diversi paesi e la diversità delle materie che si misurano con esso.

Oncia corrisponde a tre decagrammi, o sia a milanesi onc. 1, den. 2, gr. 23 $\frac{7}{10}$.

Piede corrisponde a 325 millimetri, cioè a milanesi once 6, punti 6, atomi 7 $\frac{1}{2}$.

Pinta corrisponde a $\frac{93}{100}$ di litro, cioè a qualche cosa di meno di un boccale milanese.

Pollice corrisponde a 27 millimetri, ed a milanesi punti 6, atomi 6 $\frac{6}{10}$.

Quintale corrisponde a dieci miriagrammi, o sia a 100 chilogrammi, corrispondenti a libbre milanesi (da onc. 12) 306, den. 1, e gr. 4.

NB. Il quintale parigino, secondo gli antichi usi, corrisponde alla metà del quintale metrico.

Scropolo è la terza parte del grosso.

Setier corrisponde ad 1 ettolitro $\frac{561}{1.000}$, cioè a milanesi staja 5, quartari 3, e quasi 3 quartini.

NB. Ordinariamente serve per misura di grano, e varia secondo i diversi paesi.

TAVOLA

DELLE MATERIE CONTENUTE NE' SEI VOLUMI

DELL' ENCICLOPEDIA DOMESTICA

A

B

Vol. I

C

D

E

F

G

I

K

L

M

N

O

S.IV.

P

Q

R

S

T

U

V

Z

Fine dell'Indice.

ERRORI	CORREZIONI
VOL. I, f. 5. lin. 32. più che tanta	più che tanto
——, *ivi*, lin. 33. con molto	con molta
——, f. 9, lin. 5. nevelli	novelli
VOL. II, f. 96, lin. 21. *stachas jaune*	*stachys jaune*
——, f. 107, lin. penult. *capelli*	*cappelli*
——, f. 251, lin. penult. *Composto*	*Composta*
——, f. 279, lin. 11. (N.° 650)	(N.° 651)
Veggansi anche l' emendazioni notate nell' ultima pagina di questo volume.	
VOL. III, f. 157, lin. 18. de' collari	degli emisferi incavati
——, *ivi*, lin. 20. della gola	delle mammelle
——, f. 178, lin. 7. di cremore di tartaro emetico, ecc.	di cremore di tartaro, di tartaro emetico, ecc.
VOL. VI, f. 168, lin. 24. *Pastiglia*	*Pastiglie*

OPERE in corso d'associazione e recentemente pubblicate da Paolo Emilio Giusti.

Meckel (F. G.): Manuale d'anatomia generale, descrittiva e patologica, aumentato di nuovi fatti di cui la scienza si è fino ad oggidì arricchita, da G. L. Jourdan, Membro delle accademie reali di medicina di Parigi, e delle scienze di Torino, cavaliere della legion d'onore, ecc.; e da G. Breschet, Professore aggregato in esercizio, Capo dei lavori anatomici della Facoltà di medicina di Parigi, Chirurgo in capo dello spedal degli esposti, Membro dell'accademia reale di medicina di Parigi, ecc.; versione italiana con note di Giambatista Caimi, dottore di medicina e chirurgo dell'ospedal maggiore di Milano.

Quest' opera comprenderà circa 150 fogli in 8.°, e verrà divisa, per maggior comodo degli studiosi, in 18 fascicoli o distribuzioni, che formeranno quattro grossi volumi.

Il primo sarà di quattro fascicoli, e comprenderà tutta l'anatomia generale; cioè, le regole generali di formazione, e la descrizione generale di tutti i sistemi organici in particolare, non che le formazioni accidentali.

Il secondo sarà di quattro fascicoli di anatomia speciale, che comprenderanno l'osteologia, la sindesmologia e la miologia.

Nel terzo, che sarà di cinque fascicoli, continuerà l'anatomia speciale, e vi saranno comprese l'angiologia, l'adenologia e la nevrologia.

Il quarto conterrà il rimanente della anatomia speciale, e sarà composto degli ultimi cinque fascicoli, i quali tratteranno di tutta la splancnologia, cioè: degli organi dei sensi; degli organi della digestione e loro annessi; degli organi della voce e del respiro; dell'apparato orinario; degli organi della generazione, ed in fine dell'embriologia.

Ogni sistema ed organo viene dall'Autore descritto anatomicamente, fisiologicamente e patologicamente, non ommessi neppure i vizj di primigenia conformazione.

È già pubblicato il primo fascicolo di detta opera onde meglio soddisfare le brame di chi desiderasse vederne l'edizione prima di acquistarla, la quale verrà proseguita precisamente nella stessa guisa colla pubblicazione continuata di un fascicolo per ogni mese fino al pieno suo compimento.

Durante l'impressione dell'opera, chiunque potrà farne l'acquisto dall'Editore stesso, *Paolo Emilio Giusti*, dividendone il pagamento di italiane lire 30 in tre rate eguali di italiane lire 10 per ciascuna. La prima rata si pagherà al ricevere del primo fascicolo, la seconda alla pubblicazione del settimo, e la terza a quella del decimoterzo fascicolo. Chi acquisterà l'opera dopo la pubblicazione del fascicolo decimosettimo, pagherà in vece italiane lire 36.

Le spese di porto e dazio resteranno a carico de' commettenti.

TACCANI (Francesco): Della prospettiva e sua applicazione alle scene teatrali, con appendici risguardanti la costruzione di alcuni nuovi strumenti da disegno e di varie figure geometriche. Un volume in 8.°, con un fascicolo di 35 tavole. *Ital. Lir.* 10. —

MAZOIS: Il palazzo di Scauro o descrizione di una casa romana, frammento di un viaggio fatto a Roma sul finire della Repubblica, da Meroviro principe di Svevia, tradotto sulla seconda edizione francese da A. Sergent. Un volume in 16.° con due tavole incise in rame. *Ital. Lir.* 2. 50.

—— La stessa Opera in carta velina. *Ital. Lir.* 3. 50.

L'Editore si è studiato in quest'opera di accoppiare la vaghezza dell'edizione con tale modicità di prezzo, che fosse facilmente accessibile ad ogni classe di persone. Per ciò ha egli adottato un sesto elegante, sebben di picciola mole, e raccolte le diverse piante necessarie all'intelligenza del Testo in due sole tavole incise in rame, e così diligentemente eseguite che possono gareggiare con quelle dell'edizione francese. — Dopo avere assistito col giovane *Policleto* ai comizj, ai trionfi, alle sacre cerimonie degli Antichi Romani, dopo averli osservati ne' loro usi privati, non senza piacere andrà lo studioso Lettore internandosi nelle splendide case di quei dominatori del mondo, esaminando le parti più riposte di esse, e i ricercati costumi de' loro voluttuosi abitatori; epperò l'Editore stimò conveniente di fare l'edizione di quest'opera simile in tutto a quella del *Viaggio di Policleto, o Lettere Romane del Barone di Theis*, t. 6 in 16.° fig. per lui pubblicata l'anno scorso, potendosi riguardare il *Frammento del viaggio di Scauro* come un'appendice quasi indispensabile alle *Lettere di Policleto.*

LIBRI recentemente entrati nel negozio di Paolo Emilio Giusti.

Cuciniere (Il) all' uso moderno, ossia la maniera di ben manipolare tutte le sorte di vivande, per servire le migliori tavole secondo le quattro stagioni dell' anno. Quarta ediz. accresciuta di molti piatti nuovi. Firenze, 1820, t. 2 in 1 vol. in 12.° *Ital. lir.* 3. —

Du Mont de Courset: Il botanico coltivatore. Opera recata in italiano dall' Ab. Girolamo Romano. Padova, senz' anno, t. 12 in 8.° . . . . » 33. 64

Jacquin: Introduzione all'o studio de' vegetabili. Traduzione illustrata ed accresciuta da Roberto de Visiani. Padova, 1824, in 8.° fig. . . » 4. 50

Pindemonte (Ippolito): Le Prose e le Poesie con l'aggiunta d' una dissertazione sui giardini inglesi e sul merito in ciò dell'Italia. Ediz. riveduta dall' autore. Verona, 1817, in 8.° . . . » 3. 20

Arte (L') del perfetto liquorista. Milano, 1816, in 16.° . . . . » —. 50

Bertani (Pellegrino): Nuovo Dizionario di Botanica. Mantova, 1817-18, tom. 3 in 8.° gr. . » 14. 56

Pollini (Ciro): Elementi di Botanica. Verona, 1810, tom. 2 in 8.° grande fig. . . . . . » 15. —

Azara (D. Felix d'): Essai sur l'histoire naturelle des quadrupèdes de la province du Paraguay. Paris, 1801, tom. 2 in 8.° . . . . . . » 13. —

Duplessy (F. S.): Des végétaux résineux tant indigènes qu'exotiques, ou description complète des arbres, arbrisseaux, arbustes et plantes qui produisent des résines, avec les procédés pour les extraire; l'indication détaillée de leurs propriétés et usages dans la médecine, la pharmacie, etc. On y a joint la synonimie, les noms vulgaires en sept langues, la culture et un Mémoire de J. Nauche, Médecin, sur la manière dont les substances résineuses agissent dans l'économie animale. Paris, 1802, t. 4 in 8.° . . . . » 30. —

Dictionnaire domestique portatif, contenant toutes les connaissances nécessaires à l' économie domestique et rurale; où l'on détaille les différentes branches de l'agriculture, la manière de soigner les chevaux, celle de nourrir et de conserver toute sorte

de bestiaux, celle d'élever les abeilles, les vers à soie, etc. par une Société de gens de Lettres. Paris, 1764, t. 3 in 8.° . . . . . *Ital. lir.* 15. —

BRETONNERIE (De la): L'école du jardin fruitier, etc. Paris, 1810, t. 2 in 12.° . . . . . . » 10. —

BUC'HOZ: Manuel vétérinaire des plantes, ou Traité sur toutes les plantes qui peuvent servir de nourriture ou de médicamens. Paris, an. XII (1799), in 8.° . . . . » 5. —

Bouvier (Le Nouveau parfait), ou Remèdes préservatifs et curatifs pour les maladies du bétail. Lyon, 1807, in 12.° . . . . » 1. 50

GARSAULT (A. de): Le nouveau parfait maréchal, ou la connaissance générale et universelle du cheval, divisé en sept Traités: 1.° de sa construction; 2.° du haras; 3.° de l'ecuyer et du harnois; 4.° du Médecin, ou Traité des maladies des chevaux; 5.° du Chirurgien et des opérations; 6.° du Maréchal ferrant; 7.° de l'Apothicaire, ou des remèdes; avec un Dictionnaire des termes de cavalerie, le tout enrichi de 50 fig. en taille-douce. Septième édition. Lyon, 1811, in 4.° fig. . . . . . . » 20. —

GILIBERT (J. E.): Abrégé du système de la nature de Linné, histoire des mammaires ou des quadrupèdes et cétacés, contenant: 1.° la traduction libre du texte de Linné et de Gmelin; 2.° l'extrait des observations de Buffon, Brisson, Pallas; 3.° l'anatomie comparée des principales espèces, etc. Lyon, 1805, in 8.° . . . . » 8. —

JOLYCLERC (N.): Phytologie universelle, ou histoire naturelle et méthodique des plantes, de leurs propriétés, de leurs vertus et de leur culture; ouvrage consacré aux progrès des sciences utiles, de l'agriculture et de tous les arts. Paris, 1800, t. 5 in 8.° » 25. —

MARSHAL: Agriculture pratique des différentes parties de l'Angleterre. Paris, 1803, t. 5, in 8.° et Atlas in 4.° . . . . » 45. —

Trovasi nel medesimo negozio un copioso assortimento di poeti e prosatori classici Italiani e Francesi in sesto tascabile ed a prezzi limitati.

EMPORIO

DI

UTILI COGNIZIONI

IN OGNI RAMO DI SCIENZE,

LETTERE ED ARTI.

3 vol. in 8.° L. 15.